என்றும் உங்களுடன்

புத்தகம்-1

மங்கையர் மலர்

MANGAYAR MALAR செப்டம்பர் 2007 258 பக்கங்கள் ரூ.18/-





Over 30 years
A1 SKC
AGMARK GHEE
சுவையான
"ஆரோக்கியம்"
A1 SKC ®
SINCE 1975
நெய்
A1 SKC நெய் தமிழகம் மற்றும் பல மாநிலங்களில் விற்பனையில் முன்னனி வகித்து வருகிறது. A1 SKC நெய்யின் பாரம்பரியமிக்க தூய்மையான தரம் மற்றும் குழந்தைகளின் அறிவாற்றலுக்குத் தேவையான ஃபீட்டாகரோடின் நிறைவாக இருப்பதால் ஒவ்வொரு இல்லத்தின் "சுவையான ஆரோக்கியம்" இதில் அடங்கியுள்ளது.
இப்பொழுது A1 SKC நெய் புத்தம் புதிய பேக்கில் 20மி.லி., 50மி.லி., 100மி.லி., 200மி.லி., 500மி.லி. 1லி., 2லி., மற்றும் 5லி. அளவுகளில் டின் (Tin), ஜார் (Jar), பௌச் (Pouch)-களில் தமிழகம் முழுவதும் அனைத்து கடைகளிலும் கிடைக்கிறது.
Sri Kannan & Co.,
Head Office: # 5, K.R.R. Thottam, Mangalam Road, Tirupur - 641 604. Ph.: + 91- 0421- 4323225, 2242224. Fax: 2244114.
Branch: New # 19, Yogambal Street, T. Nagar, Chennai - 600 017. Ph.: 044 - 2815 6509, 2815 7166. Fax: 4202 4676.
e-mail: skcghee@yahoo.com website: www.a1skc.com



மணமகளே, வா! வா! 122



36 ரூ. 10,000 முதல் பரிசு பெறும் சிறுகதை



77 கொங்கு நாட்டு ஸ்பெஷல்

முக்கிய அறிவிப்புகள்

12, 33, 145





பண்டிகை ஸ்பெஷல் பக்கங்கள்

அட்டையில் : சந்திரா

வண்ணப்படம் : சங்கர் சத்யமூர்த்தி

மகளிர் மாத இதழ்!

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

மலர் : 27 இதழ் : 8 செப்டெம்பர் 2007



ஒரு வார்த்தை!

சென்னையைச் சேர்ந்த இளம் பெண் மாதங்கி. எம்.பி.ஏ. படித்து விட்டு, கம்ப்யூட்டர் நிறுவனத்தில் பணி புரியும் இவருக்கும் வெங்கடகிருஷ்ணன் என்பவருக்கும் பள்ளிப் பருவத்திலிருந்தே காதல். வெங்கடகிருஷ்ணன் வேலை விஷயமாக மஸ்கட் செல்ல வேண்டியிருந்ததால், பெற்றோர்கள் சம்மதத்துடன் பதிவுத் திருமணம் செய்து கொண்டனர்.

ஆறு மாதம் கழித்து, ஊரறிய மாதங்கியைத் திருமணம் செய்து கொள்ள ஆவலாக இந்தியா திரும்பிய வெங்கடகிருஷ்ணனுக்கு பெரிய இடி ஒன்று காத்திருந்தது. மாதங்கி, தன்னுடன் எம்.பி.ஏ. படித்த ப்ரதாப் என்பவருடன் ஓடி விட்டார். முதல் திருமணம் பற்றிய விஷயத்தையே மறைத்து, ப்ரதாப்பையும் பதிவுத் திருமணம் செய்து கொண்டிருக்கிறார்.

விஷயம் போலீஸுக்குப் போகவே, விசாரணை நடந்தது. ''மாதங்கியை நான் தான் முதலில் மணந்தேன். சட்டப்படி அவள் எனக்குத் தான்!'' என்று வெங்கடகிருஷ்ணன் வாதாட,

''மாதங்கி என் உயிர். அவளை விட்டுத்தர முடியாது!'' என்று ப்ரதாப்பும் பிடிவாதம் பிடிக்க, மாதங்கியோ எந்த ஒரு முடிவுக்கும் வர முடியாமல் தவித்திருக்கிறார்.

இறுதியில், ''நான் குழம்பிப் போயிருக்கிறேன். வெங்கடகிருஷ்ணனும் வேண்டாம், ப்ரதாப்பும் வேண்டாம்; நான் புதிய வாழ்க்கை ஒன்றை அமைத்துக் கொள்வேன்!'' என்று அதிரடியாக அறிவித்து விட்டுப் போயே விட்டார்.

'இரண்டு கணவர்களுக்கும் டாட்டா காட்டி விட்டுப் போன ருசிகர வழக்கு!' என நாளிதழ்கள் சிம்பிளாக முடித்துக் கொண்டு விட்டாலும், என்னாச்சு நம்ம ஊர் பெண்களுக்கு என விசனப்படாமல் இருக்க முடியவில்லை. ஏகப்பட்ட கட்டுப்பாடுகளுடன் வாழ்ந்த அக்காலத்துப் பெண்களை விட, கட்டுப்பாடற்ற சுதந்திரம் உள்ள இக்காலத்துப் பெண்களின் மனோதர்மம் தாழ்ந்து விட்டது ஏன்? மெத்த படிப்பும், எல்லையற்ற உரிமைகளும் வாழ்க்கையை சுமுகமாக்காமல் சிக்கலாக்கி விட்டது ஏன்?

முன்பெல்லாம் பதினைந்து பதினாறு வயதில் பெண்கள் பூப்படைவார்கள். ஹார்மோன்களைத் தூண்டிவிடும் மோசமான மீடியா கிடையாது. செல்ஃபோன், ஈமெயில் மூலம் லஜ்ஜையில்லாமல் லவ்வடிக்க முடியாது. வீட்டிலும், ஊரிலும் ஓரளவு கட்டுப்பாடு இருந்தது. அதனால் உடலும், மனமும் இணைந்த முதிர்ச்சி இருந்தது.

ஆனால் இப்போது? ஊட்டச்சத்து காரணமாக பத்து வயதிலேயே பெரியவளாகி, 12 வயதிலேயே காதலிக்கத் தொடங்கி விடுகிறார்கள். அப்புறம் 'லவ்' என்பது அடிக்ஷனாகவே மாறி, ஏகப்பட்ட பாலியல் குழப்பங்

களுக்கு ஆளாகிறார்கள். உடல் வளர்ச்சி வேகமெடுத்த அளவுக்கு, மனமுதிர்ச்சி இல்லாததால், உடல்சார்ந்த தேவைகளுக்கு ஆளாகி, உணர்ச்சிகரமான முடிவுகளை எடுக்கிறார்கள். இதனால் ஒட்டுமொத்த சமுதாயமும் மெள்ள மெள்ள சீர்கெடுகிறது! இப்பிரச்னைக்குத் தீர்வுதான் என்ன? முழுக்க முழுக்க பெற்றோர்களே பொறுப்பேற்க வேண்டிய விஷயம் இது!

★ உங்கள் பருவ வயது குழந்தைகளைக் கண் காணியுங்கள். துப்பறிதல் போல இல்லாமல், ஓரளவு பார்வைக்குள் வைத்துக் கொள்ளுங்கள்.

★ அவர்கள் தனியாக இருக்கும் சூழ்நிலையை எப்படியாவது மாற்றப் பாருங்கள். தனியே இருக்கும் போதுதான், ஒரு தோழமை தேவைப்பட்டு யாருக்காவது காதல் சிக்னல் தருகிறார்கள் என்கிறார்கள் உளவியல் நிபுணர்கள்.

★ பிள்ளைகள் எதிரிலேயே அவர்கள் திருமணம், எதிர்காலம் பற்றிய உங்கள் கனவுகளை வெளிப்படுத் துங்க!

★ நமது பாரம்பரியம், கலாசாரத்தை நீங்களும் பின்பற்றி, அவர்களையும் மதிக்கப் பழக்குங்க.

★ "எம்.பி.ஏ., எம்.டெக்., எம்.எஸ்ஸா? அதுக்கு மேலே கூட படி! எப்ப வேணா கல்யாணம் பண்ணிக்கோ!" என்று சொல்வது உங்கள் பரந்த மனப்பான்மையைக் காட்டு கிறது. ஆனால் அது பின்னால் வேறுவித விபரீத பேக்கேஜ்களை கையோட கொண்டு வந்து விடலாம்!

★ இந்தக் காலக் குழந்தைகளுக்கு சுதந்திரம் நிச்சயம் தேவைதான்! ஆனால் அது ஒழுக்கத்துடன் கூடிய சுதந்திரமாக இருக்கணும். அந்தச் சுதந்திரத்தையும் தவறாக உபயோகிக்காமல் இருக்கப் பழக்கணும். கல்யாணம் என்பது ஓர் ஆரவாரமான சடங்கு மட்டுமல்ல; அது ஒரு கமிட்மெண்ட்! மிகப் பெரிய சமுதாயப் பொறுப்பு. அதை வெறும் விளையாட்டுச் செயலாக நினைத்தால் மொத்த குடும்பமே அவமானத்தில் தலைகுனிய நேரும் என்று சொல்லிச் சொல்லி வளருங்க.

★ 'ஒரு ஆண் கெட்டுப் போனால் அது சம்பவம்; அதுவே ஒரு பெண் கெட்டுப் போனால் அது சரித்திரம்' இது கே. பாலசந்தர் படத்தின் பழைய டயலாக்! ஆனால் இன்னமும் 'கரீர்' என்று உறைக்கிறதே!

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

பாரதன் பப்ளிகேஷன்ஸ்
பிரைவேட் லிமிடெட்டிற்காக
பாரதன் அச்சகத்தில்
ஆசிரியர் பொறுப்பேற்று
அச்சிட்டு வெளியிடுபவர் :
லக்ஷ்மி நடராஜன்

கல்கி பில்டிங்கஸ்,
47-N.P., ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை,
ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 32.

பொறுப்பாசிரியர் :
அனுராதா சேகர்

வடிவமைப்பு :
எஸ். ஸ்டீஃபன்,
எம். மோகன், ச. கார்த்திகேயன்

தொலைபேசி : 2225 1522,
2225 0623, 2225 1324
தொலைநகல் : 044 - 22251021
மின்னஞ்சல் :
ஆசிரியர் குழு :
mangayarmalar@kalkiweekly.com
சந்தா பிரிவு :
subscription@kalkiweekly.com
பிற தகவல்களுக்கு :
info@kalkiweekly.com
மங்கையர் மலர்
இன்டர்நெட் முகவரி :
www.mangayarmalaronline.com
சந்தா விவரம் :
உள்நாடு :
ஒரு வருடம் : ரூ.225/-
ஆறு மாதம் : ரூ.115/-
வெளிநாடு (விமானத்தபால்) :
ஒரு வருடம் : 39 யு.எஸ். டாலர்

Bharathan Publications Private Limited,
Kalki Buildings,
47-NP, Jawaharlal Nehru Road,
Ekkaduthangal, Chennai - 600 032.


Godrej
Kalí Mehendí
கருமையான கூந்தல்,
இயற்கையின் பராமரிப்பு
Godrej
Kalí Mehendí
புதிய கோத்ரெஜ் காலி மெஹந்தி இப்போது ஒரு கவர்ச்சிகரமான 10 கிராம் சேஷேயில் வருகிறது. மருதாணி, நெல்லிக்காய், சீக்காய் மற்றும் ரீடாவிலிருந்து, எந்தவித கவலையுமின்றி, கருமையான அழகான கூந்தலைப் பெறுங்கள்.
*10 g sachet available at Rs10/- only
mudra 8538 tam

பெண்ணே, நீ வாழ்க!



ஒரு பெண் தனது வாழ்க்கையின் எல்லா முடிவுகளையும் தானே எடுக்க விரும்புகிறாள் என்று சென்ற இதழில் சொன்னேன். ஆனால் சமூகமோ சகல முடிவுகளையும் அவள் மீது திணிக்கிறது என்றும் சொன்னேன்... இது எப்படி சாத்தியம் என்று நீங்கள் வியந்திருப்பீர்கள்.

பொதுவாக ஆழ்மனத்தில் நாம் எதை விரும்புகிறோமோ அதைத்தான் அடைவோம் என்றுதானே எல்லா உளவியல் நிபுணர்களும் சொல்கிறார்கள். காலம் காலமாக ஒரு பெண் ஆழ் மனத்தில் எதை விரும்பினாளோ அதை அடையாமல் அதற்கு நேர் எதிர்மாறான அடிமைத்தனத்தை ஏன் அடைகிறாள் அல்லது ஏற்றுக் கொள்கிறாள். இது எப்படி சாத்தியம்? இப்படி அடுத்த கேள்வி உருவாகிறது.

சமூகம் அப்படி அவளைப் பக்குவப் படுத்தி விட்டதா? அல்லது கட்டுப்படுத்தி வைத்திருக்கிறதா? அல்லது மூளைச் சலவை (Brain Wash) செய்துள்ளதா?

Law of reverse effect என்றொரு தியரி உண்டு. எது மிகுதியாக உள்ளதோ அதன் எதிர்நிலை உடனே அங்கு ஏற்படும். வெப்பம் அதிகமாகிப் புழுக்கம் தோன்றினால் சடாரென்று எதிர் விளைவான மழை அங்கே தோன்றி குளிர்ச்சி உருவாகும். அதுபோல விருப்பம் அதிகமாக அதிகமாக அதன் மீது சடாரென்று ஒரு வெறுப்பு உண்டாகி எதிர்மறையான reverse effect ஏற்படுகிறது என்கிறது உளஇயல். குழந்தைகள் ஆசையாக ஒன்றைக் கேட்டு பிடிவாதம் பிடிக்கும். நீங்கள் தர மறுத்து விட்டு ஒரு சந்தர்ப்பத்தில் ''இந்தா'' என்று கொடுக்கிற போது ''வேணாம் போ'' என்று தூக்கி எறி



சுகிசிவம்



கிறதே... ஏன்? விரும்பியதற்கு எதிரான நிலைக்கு மனம் தாவி விடுகிறது. அதுதான் மனத்தின் ஆச்சர்யமான இயல்பு. மனம் எப்போதுமே பிளவுபட்டு நிற்கிறது. அது ஒருபோதும் ஒரே சுருதியில் இசைப்பதில்லை. எதிர் எதிரான இரு நிலைகளையும் தக்கவைத்துக் கொள்ளவே ஆசைப்படுகிறது. முழு சுதந்திரத்தை விரும்பிய மனம் அதனால்தான் முழு அடிமைத்தனத்தையும் ஏற்றுக் கொண்டு விடுகிறது. நம்புவது கொஞ்சம் கஷ்டம். ஆனால் அதுதான் உண்மை.

மனத்தின் முழு வடிவமே பெண்மை. உண்மையை உடைத்துச் சொன்னால் காமம் சார்ந்த விஷயங்களிலும் ஆழ்மனத்தில் மிக ஈடுபாடுள்ள பெண் கூட "காமம் அசிங்கமானது.. பிழையானது.. தான் அதற்கு அப்பாற்பட்டவள் அதுதான் சரி.. அதுதான் தூய வாழ்வியல்..." என்கிற நேர் எதிர்மறை



எதிர் தன்மைகள் உடலுக்கு மட்டுமல்ல... பெண்ணின் உள்ளத்துக்கும் அதிகம் என்றே தோன்றுகிறது. அதனால்தான் சுதந்திர வாழ்வை ஆழ்மனத்தில் மிக நேசித்த பெண் ஒருத்தி அதற்கு எதிராகச் சமூகம் சுமத்தும் முடிவுகளை அநாயச மாக ஏற்றுக் கொண்டு வாழ்க்கையை அதன் போக்கில் வரவு வைக்கிறாள். மிக வெற்றிகரமான பெண்களிடம் இந்த

பாஞ்சாலியின் இதயத் துடிப்பை உள்ளது உள்ளபடி உணர்ந்து உற்ற நண்பனாய் நிறைவேற்றி வைத்த சகா கிருஷ்ணன்... கண்ணன் மட்டுமே!

உணர்வை மனத்தில் எப்போதும் வைத் திருப்பாள். தான் விரும்பியது எது என்று தெரிந்தாலும் தன் விருப்பம் சரியல்லவோ என்கிற உணர்வும், சமூகம் என்ன சொல் லுமோ என்கிற பயமும், தன் விருப்பத் திற்கு மாறான எதிர்நிலைக்குத்தான் அவசியம் பயணப்பட வேண்டும் என்கிற எண்ணமும் அவளிடமே உருவாகி விடு கிறது. இதற்குப் பெயர் போலித்தனம் அல்ல. எப்படி ஒரு பூமியில் இயல்பாகவே சந்திக்கவே முடியாத வடதுருவமும் தென் துருவமும் இருக்கிறதோ அப்படி ஒவ் வொரு பெண்ணிடத்திலும் எதிர் எதிரான இயல்புகள் வெகு இயற்கையாக உள் ளடங்கி இருக்கின்றன. அவளால் இரண்டு துருவங்களிலும் வாழ்க்கை நடத்த முடி கிறது. ஆனால் ஓர் ஆணால் அப்படி இருக்க முடியுமா என்பது யோசிக்க வேண்டிய விஷயம்.

வேடிக்கையாகச் சொன்னால் ஆண் களால் விரதம் என்று ஒரு பெண்ணைப் போல ஒட்ட ஒட்ட பட்டினி கிடக்கவும் முடியாது. வீணாய்ப் போகிறதே என்று கவலைப்பட்டு பாத்திரத்தைக் காலி செய்து கழுவப் போடும் சுபளீகரமும் செய்ய முடியாது. சுருங்கி விரியும் எதிர் இயல்பு சர்வசாதாரணமாக வெளிப்படு கிறது. விருப்பம் வேறாக... விருப்பத் திற்கு மாறாக சமூகம் சுமத்தும் வாழ்வு வேறாக அமைகிற போது பெண்மை குறைந்த பெண்கள்தான் அதிக அவஸ் தைக்கு உள்ளாகிறார்கள். அது என்ன பெண்மை குறைந்த பெண்கள். அதைப் பற்றி பிறகு சொல்லுகிறேன். இப்போது வேண்டாம். பெண்மை மிகுந்த பெண்கள் இந்தப் பிரச்னையை வெகு சுலபமாகக் கையாள்கிறார்கள்.

சிரமப்படும் பெண்கள் பற்றி ஒரு சின்ன உதாரணம் சொல்லவா? மகனை ரேஷன் கடைக்கு அனுப்பினாள் அம்மா. சர்க்கரையும் ரவையும் வாங்கி வரச் சொன்னாள். ''இரண்டும் கலந்துவிடப் போகிறது தனித்தனியாகக் கவனமாக வாங்கி வா'' என்று எச்சரித்தாள். விளை யாட்டுக்கு இடைஞ்சலாக வேலையா என்று கலவரப்பட்டு ஒரே பையைத் தூக்கிக் கொண்டு போன பையன் பில் போட்டு பையை நீட்டி சர்க்கரையை வாங்கினான். ''ரவைக்கு பை எங்கே?'' என்று கடைக்காரர் மிரட்டலாகக் கேட்ட

தும், டபக்கென்று பையை உல்ட்டா வாகத் திருப்பி மேல் நோக்கி உயர்த்தி னான் பொடியன். சர்க்கரை மொத்தமும் கீழே சிந்தியதைப் பையன் பொருட் படுத்தவில்லை. திகைத்துப்போன கடைக் காரர் கலவரப்பட்டு ரவையைப் பையில் போட்டார். வீட்டுக்கு வந்து பையை அம்மாவிடம் நீட்டினான். ரவையைப் பார்த்த அம்மா, ''சர்க்கரை...?'' என்று கேட்டதும் ''இதோ'' என்று பையைத் திருப்பிக் காட்டினான்.. போச்சு... போச்சு... இப்போது ரவையும் கோவிந்தா!

எதிர் எதிரான விஷயங்களை ஒரே பையில் போட நினைத்து இரண்டையும் இழந்து நின்ற இந்தப் பையன் நிலைதான் இன்று சிலரது நிலை. இரண்டு எதிர் எதிர் நிலைகளை உள்வாங்கும் கலை அறியாது இரண்டையும் இழந்து வாழ்வையே தொலைத்து விடுகிறார்கள்.

ஆழ்மன விருப்பம் வேறு... சமூகம் சுமத்தும் வாழ்க்கை வேறு... இப்படி இரண்டு எதிர் எதிரான விஷயங்களை ஒரே மனதுக்குள் மாறி மாறி தலைகீழாகப் பிடித்து எல்லாவற்றையும் இழந்து நிற்பது அறிவுள்ள செயல் ஆகாது. ஒன்று ஆழ்மன விருப்பத்திற்கு ஏற்ப வாழ்வை வடிவமைத்துக் கொள்வது. அல்லது சமூகம் சுமத்தும் வாழ்வை மிக இயல்பாக வரவு வைத்துக் கொண்டு எதிர்ப்புணர்வின்றி அப்படியே ஏற்றுக் கொள்வது. இந்த இரண்டையும் கடந்து மூன்றாவது நிலை ஒன்று உண்டு. அது மிக நுட்பமான நிலை. இரண்டையும் தாண்டி மனத்தை மையத்தில் வைத்துக் கொண்டு கடிகாரத்தின் பெண்டுலம் போல கச்சிதமாகக் காரியம் பார்ப்பது. இரண்டு திசைகளிலும் அளவான பயணம் சீரான இயக்கம் செய்வது. இது ஓர் அதிசயமான கலை. இந்தக் கலை உங்களுக்கே நன்கு தெரியும் என்றாலும் வாய்ப்பு வரும்போது அதுபற்றி விளக்கமாகச் சொல்கிறேன்.

ஒரு நிமிடம்... பெண்களைப் பற்றி பெண்ணுக்குச் சொல்ல வேண்டியவை பற்றி, பெண்கள் மன உணர்வுகள் பற்றி, பெண்ணின் எதிர்பார்ப்புகள் பிரச்னை பற்றி ஒரு பெண் தானே பேச வேண்டும்... அதுதானே நியாயம்? அதைக் கூட ஓர் ஆண்தான் சொல்ல வேண்டுமா என்று ஒருசிலர் நினைக்கலாம். மகாபாரதத்தில் பாஞ்சாலியின் மனஉணர்வுகளைப் புரிந்து கொண்ட ஒரே நபர்... கண்ணன்தான்! திரௌபதிக்கு அவன்தான் உண்மையான நண்பன். பெற்ற தகப்பன், உடன் பிறந்த சகோதரன், கட்டிய கணவன் ஏன், அவள் காலத்துப் பெண்கள், இப்படி யாருமே புரிந்து கொள்ளாத பாஞ்சாலியின் இதயத் துடிப்பை உள்ளது உள்ளபடி உணர்ந்து உற்ற நண்பனாய் நிறைவேற்றி வைத்த சகா கண்ணன் கிருஷ்ணன்... கண்ணன் மட்டுமே... அப்படி ஒரு நண்பனாக இந்தத் தொடரை எழுதுகிறேன். அவ்வளவு தான்!

(வளரும்)



ஜெயஸ்ரீ ராஜ் நினைவுச் சிறுகதைப் போட்டி-2007 முடிவுகள்



மங்கையர் மலரில் இச் சிறுகதைப் போட்டி இரண்டாவது ஆண்டாக நடைபெறுகிறது.

இந்த வருடம் போட்டிக்கு வந்த கதைகளின் எண்ணிக்கையும் அதிகம். கதைகளின் தரமும் மிகச் சிறப்பாக இருந்தன. இதனால் நாம் அறிவது என்ன? 'சிறுகதை புனைவதில் பெண்களின் ஆர்வம் அதிகமாகியுள்ளது; அவர்களது படைப்புத்திறன் உயர்ந்திருக்கிறது' - என்பதுதானே? இதைத்தானே நாம் எதிர்பார்த்தோம்? அதற்காகத்தானே இந்தப் போட்டியே! ரொம்ப சந்தோஷம்!

கவிஞர் பழநிபாரதி, கவிஞர். வைகைச் செல்வி ஆகியோர் நடுவர்களாக இருந்தனர். இவர்களுடன் 'மங்கையர் மலர்' பொறுப்பாசிரியர் அனுராதா சேகரும் பரிசிலித்ததில், கீழ்க்கண்ட சிறுகதைகள் பரிசுக்குரியவையாகத் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டன.

முதல் பரிசு - ரூ.10,000/-
செங்கணான் ஏரி - வி. பத்மா, ஹைதராபாத்.
இரண்டாம் பரிசு - ரூ. 7,500/-
பெண் மனம் - எஸ். லக்ஷ்மி, சென்னை - 93.
மூன்றாம் பரிசு - ரூ. 5000/-
பெங்குவின் பாடம் - லக்ஷ்மிமோகன், சென்னை - 28.

முதல் பரிசு பெற்ற கதை இந்த இதழில்... பிரசுரத்துக்குத் தேர்வான கதைகளின் விவரம் அடுத்த இதழில்...

பரிசு பெற்றவர்களுக்கு வாழ்த்து. ஆர்வமுடன் கலந்து கொண்டவர்களுக்கு நன்றி.

(ஆர்.)



இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!



ஆரஞ்சுச் சுளை சாப்பிடும்போது தோலுடன் சாப்பிட்டால் பெண்களுக்குத் தேவையான ஈஸ்ட்ரஜன் கிடைக்கிறது.

- ஆர். ராஜேஸ்வரி, கள்ளக்குறிச்சி.

தலைக்கு எண்ணெய் தேய்த்துக் குளிக்க, சீயக்காய்த் தூள் உபயோகிப்பவர்கள், சீயக்காய்த் தூளை பச்சைத் தண்ணீரில் கரைப்பதற்குப் பதிலாக, சூடான வெந்நீர் விட்டு கரைத்துத் தலைக்குத் தேய்த்தால், எண்ணெய்ப் பசை மற்றும் அழுக்கும் நன்கு போகும்.

- வி. விஜயராணி, கோயமுத்தூர்.

தேங்காய் எண்ணெயில் வெங்காயச் சாற்றைப் பிழிந்து, தலைக்குத் தேய்த்து ஊறவைத்துக் குளித்தால் பேன் தொல்லை ஒழிந்துவிடும்.

- ஜி. சுகந்தி, பெங்களூர் - 8.

கோல நோட்டிலோ, பத்திரிகைகளுக்கோ கோலம் போடும்பொழுது அதன் புள்ளியை, புள்ளியாக வைக்காமல் சின்ன ரவுண்டாக வைத்தால், டிசைன் போட்டாலும், கலர் கொடுத்தாலும் புள்ளி 'பளிச்' என்று தெரியும்.

- பி. ஜானகி, பாளையங்கோட்டை.

வடை மாவில் நீர் அதிகமாகி வடை தட்ட வரவில்லையா? மாவை சுத்தமான பருத்தித் துணியின் மீது சிறிது நேரம் பரத்தி வையுங்க! அதிகப்படி நீரை துணி உறிஞ்சிவிடும். மாவும் கெட்டியாகி விடும்.

- பத்மஜா ராமகோபால், பெங்களூர்.

தென்னை மரத்திலிருந்து அவ்வப்போது கீழே விழும் கீற்றுகளை வீட்டின் மொட்டை மாடியில் பரப்பி வைத்தால் கீழ்தளம் குளிர்ச்சியாக இருக்கும்.

- ஆர். தங்கராஜ், திருப்பூர்.

பிரஷர் குக்கர் காஸ்கட்டைக் கழுவி ஃப்ரீஸரில் வைத்துப் பயன்படுத்தினால் நீண்ட நாட்களுக்கு உழைக்கும்.

- வத்சலா ராமதுரை, செம்பூர்.

பலன் தரும் பழம்!

அடிச்சாங்க பரிசு!

'ஆஹா பரிசு' (ஆகஸ்ட்) போட்டியில், பொது இடங்களில் உள்ள தொலைபேசிகளைப் பயன்படுத்தினால் தொடர்பு கொண்ட தொலைபேசி எண்ணை ஏதேனும் எண்களை அழுத்தி மாற்றிவிட வேண்டும். ஏனெனில் நாம் பேசிய பிறகு விஷமிகள் யாரேனும் ரீ-டயல் செய்து பேசி, குடும்பத்தில் குழப்பம் ஏற்படுத்தலாம்' என்ற குறிப்பை எழுதி சுவர்க் கடியாரம் பரிசு பெறுகிறார் ஆர். பிரேமா, சென்னை. அதே டிப்ஸை சிறந்ததாகத் தேர்வு செய்த பல வாசகியரில் குலுக்கல் முறையில் சுவர்க் கடியாரம் பரிசு பெறுகிறார் எஸ். ராஜாராம், சென்னை - 102.



இந்த இதழில் 'ஆஹா 50!' என்ற தலைப்பில் இடம்பெற்றுள்ள டிப்ஸ்களைப் படியுங்கள். மிகச் சிறந்த ஒரே ஒரு குறிப்பைத் தேர்ந்தெடுத்து, எழுதி அனுப்புங்கள். உங்கள் தேர்வும், ஆசிரியர் குழுவின் தேர்வும் பொருந்தினால் குலுக்கல் முறையில் சுவர்க் கடியாரம் பரிசு! தேர்ந்தெடுப்பவருக்கு மட்டுமல்ல, அந்தக் குறிப்பை எழுதியவருக்கும் சுவர்க் கடியாரம் பரிசு!

'செப்டெம்பர் - ஆஹா பரிசு!' என்று மறக்காமல் குறிப்பிட்டு, பக்க எண், வாசகி பெயருடன் அஞ்சல் அட்டையில் மட்டுமே எழுதி அனுப்புங்கள்.

கடைசித் தேதி : 17.09.2007

பெட்டிக்கதைப் போட்டி! வாசகர் விருப்பம்

பெட்டிக்கதைகளை எழுதிக் குவித்து வரும் வாசகர்களுக்கு நன்றி! இந்த இதழில் மூன்று கதைகள் பிரசுரமாகியுள்ளன.

நீங்கள் எழுதும் கதைகளிலிருந்து, இந்த மாதம் மூன்று பெட்டிக் கதைகள் தேர்ந்தெடுக்கப்பட்டு பிரசுரமாகும். பிரசுரமாகும் கதைகள் தலா ரூ. 150/- பரிசு பெறும்.

சிம்பிள் கண்டிஷன்ஸ் : 100 வார்த்தைகளுக்கு மிகாமல், சொந்த கற்பனையில், பெயர், முழு விலாசம், தொலைபேசி எண் ஆகிய விவரங்களுடன் இன்லான்ட் லெட்டரில் மட்டுமே எழுதி 'பெட்டிக்கதைப் போட்டி' என்ற குறிப்புடன் அனுப்ப வேண்டும்.

எந்தக் கடிதப் போக்குவரத்தும் கிடையாது.
ஆசிரியர் தீர்ப்பே இறுதியானது.



கொழுக்கட்டை மேல்மாவு செய்ய...

கொழுக்கட்டையின் மேல் மாவுக்கு :

★ ஒரு கிலோ அரிசியைக் கழுவி சுத்தம் செய்து அரை மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பிறகு நன்கு வடிய வைத்து, நிழலில் உலர்த்தவும். முக்கால் மணி நேரம் உலர்ந்த பிறகு மிஷினில் கொடுத்து மாவாக்கவும். இது பதப்படுத்தப்பட்ட மாவாகும். இதை மறுபடி அரைமணி நேரம் நிழலில் ஆறப் போடவும்.

★ 'நைவேத்யம்-64' இலவச இணைப்பில் உள்ளே கொடுக்கப்பட்டிருக்கும் அரிசி மாவு என்பது பதப்படுத்தப்பட்ட மாவுதான்.

★ உளுத்தம் பருப்பை வெறும் வாணலியில் சிவக்க வறுத்து, மிஷினில் மாவாக்க வேண்டும். உளுத்தம் மாவு என்று கொடுக்கப்பட்டிருப்பது இந்த மாவுதான்.

தயாரிக்கும் விதம் : இரண்டு தம்ளர் தண்ணீரில், ஒரு சிட்டிகை உப்பு, ஒரு சின்னக் கரண்டி பதப்படுத்திய மாவைத் தூவி நன்றாகக் கலக்கவும். அடுப்பில் ஏற்றி ஒரு கொதி வந்ததும் ஒரு ஸ்பூன் நல்லெண்ணெய், ஒன்றரை கப் பதப்படுத்திய மாவைக் கொட்டி நிறம் மாறும் வரை கிளறவும். வெந்த மாவை ஈரத்துணியில் சுற்றி அரை மணி நேரம் வைக்கவும். பிறகு சொப்புக்கள் செய்யவும்.

கொழுக்கட்டை வேகவிடும் முறை :

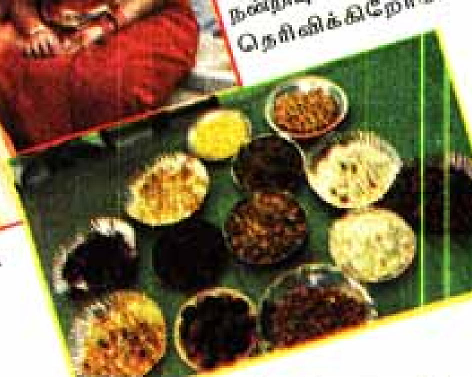
சொப்புக்களுக்குள், தேவைப்படும் பூர்ணத்தை வைத்து மூடி, இட்லித் தட்டில் வைத்து, பத்திலிருந்து பதினைந்து நிமிடங்கள் வேகவிட்டு எடுத்து வைக்கவும்.

சாந்தி பலராமன்

தொகுப்பு : **மாலதி சந்திரசேகரன்**



இந்த இதழுடன் இணைக்கப்பட்டிருக்கும் 'நைவேத்யம்-64'ல் உள்ள ரெஸிபிகளை செய்து காட்டிய லக்ஷ்மிநகர் சென்னை, மகளிர் சங்க வாசகியருக்கு நன்றியும், பாராட்டும் தெரிவிக்கிறோம்.



படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

''ஆறு மணிக்கு நிச்சயதார்த்தம். அரை மணி முன்னால் போய்ச் சேரலாம்னு அவசரமாய் ஆபீசிலேருந்து வந்தேனே. காலையிலேயே திவ்யாகிட்டே சொன்னேன். இன்னுமா அவ ஆபீசிலிருந்து வரல்லே?'' சியாமின் குரலில் பதற்றமிருந்தது.

''வந்துடுவா... கிளம்பும்போது ஏதாவது வேலை வந்திருக்கும்'' பவானி சாந்தமாகச் சொன்னாள்.

''போங்கம்மா. இப்படி ஒரு வாயில்லாப் பூச்சி மாமியாராய் நீங்க இருக்கிறதனாலே தான் திவ்யா தன் இஷ்டப்படி நடந்துக்கறா.''

''கொஞ்சம் பொறுமையா இரு சியாம். திவ்யா நிச்சயம் வந்துடுவா.''

பவானி நம்பிக்கையாகச் சொன்னாலும் உள்ளூரப் பயமாக இருந்தது. அன்று திவ்யாவின் பெற்றோர்களுக்கு திருமண ஆண்டு விழா. காலையில் அவர்களை அழைத்து சியாமிலிருந்து துவங்கி சின்னவன் ஹரி, தங்கை ஆனந்தி, தான் எல்லோரும் வாழ்த்துச் சொல்லியாகி விட்டது. அன்றைக்கென்று பவானியின் தம்பிப் பிள்ளை சாகருக்கு நிச்சயதார்த்தம் தி.நகர் திருமண மண்டபம் ஒன்றில் நடைபெறுவதாக இருந்ததால், திருமண தின வாழ்த்துச் சொல்ல தங்களால் நேரில் போக முடியாதென்று பிரபல ஃப்ளோரிஸ்டுக்கு போன் செய்து அழகிய மலர்க் கொத்து ஒன்றை வாழ்த்துக்களுடன் மாமனார் வீட்டில் சேர்க்கும்படி சியாம் ஏற்பாடு செய்திருந்தான்.

ஆனால் திவ்யா செல்ஃபோனில் நேரில் வருவதாக அவள் தாய் ருக்மிணியிடம் சொல்லிக் கொண்டிருந்தது பவானியின் காதில் விழுந்தது. ஒருவேளை திவ்யா அலுவலகத்திலிருந்து நேராகத் தன் பெற்றோர்களைப் பார்க்கப் போயிருக்கலாம். அதனால் தான் இங்கே வரத் தாமதமாகிறது போலும். இது தன் மகனுக்குத் தெரிந்தால் நிச்சயம் மூட்-அவுட் ஆகிவிடுவான் என்று பவானிக்கு உள்ளூரக் கவலை பிடித்துக் கொண்டது. சியாம் தவிப்புடன் வாசல் பக்கம் போய் எட்டிப் பார்த்தபோது 'செல்போன்' அடித்தது.

''ஹலோ... சியாம், நான்தான் திவ்யா''

''எங்கேருந்து பேசறே?''

''அடையார்... அப்பா அம்மாவைப் பார்த்து நேரில் விஷ் பண்ணலாம்னு வந்தேன். திரும்பி வரும் வழியில் ஒரே டிராஃபிக் ஜாம்.. நான் வீட்டுக்கு வந்துட்டு சேர்ந்து கிளம்பணும்னா உங்களுக்கும் லேட்டாயிடும். இங்கிருந்து நான் நேராக

"இங்கே நாங்க அத்தனை பேரும் உங்கிட்ட வெச்சிருக்கிற பாசத்துக்கு மதிப்பே இல்லையா?"



பிறந்த வீட்டுப் பாசம்!

லக்ஷ்மி ரமணன்



மண்டபம் வந்துடறேன். நீங்க கிளம்பிடுங்க.''

''ரொம்ப தேங்க்ஸ்.''

''எதுக்கு?''

''நாங்க கிளம்ப அனுமதி கொடுத்ததுக்கு!'' அவன் 'டக்' என்று செல்லை அணைத்தான்.

''சீக்கிரம் கிளம்புங்க'' பரபரவென்று போய் காரில் ஏறிக் கொண்ட அவனுடன் மற்றவர்கள் பேசவே பயப்பட்டார்கள். சியாமின் முகத்தில் கோபம். டென்ஷன்... குழப்பம் எல்லாம் சூழ்ந்து கொண்டன.

பெற்றோர் களுக்கு ஒரே பெண் ணான திவ்யாவைத் தான் மணந்து கொண்டது உலகமகா தவறோ என்று பல சந்தர்ப்பங்களில் அவன் நினைக்கும்படி இருந்தது, அவள் நடந்துகொண்ட விதம்! திவ்யா நன்கு படித்துத் தனியார் நிறுவன மொன்றில் வேலை பார்த்தாள். அழகு, அந்தஸ்து எதிலும் குறைவில்லை. பெற்றோர்களுக்கு அருமை மகள். உடன்பிறந்தவர்கள் யாருமில்லை.

சியாம் - திவ்யாவுக்கும் மனம் பொருந்தி விட்டதால் திருமணம் இனிது நடந்து முடிந்தது.

திவ்யாவுடன் வாழ்க்கை சுவாரஸ்யமாகத்தான் ஆரம்பித்தது. ஆனால் கொஞ்சம் கொஞ்சமாய் சியாமுக்கு ஓர் உண்மை புலப்படத் துவங்கியது.

திவ்யா, ஒரு சராசரிப் பெண்ணை விடச் சற்று அதிகமாகவே தன் பெற்றோர்கள் மீது பாசம் வைத்திருந்தாள். அவள் வேலை செய்யும் நிறுவனத்தின் செலவில் ஒரு மாதம் வெளிநாட்டுக்கு உல்லாச டூருக்கு போகும் வாய்ப்பு வந்தது.

''அப்பா... அம்மாவை பார்க்காமல் ஒரு மாதம் என்னால் இருக்க முடியாது'' என்று மறுத்து உதறி விட்டாள்.

திவ்யா சேர்ந்தாற்போல் சில தினங்கள் தன் பெற்றோர்களைப் பார்க்கப் போக முடியாவிட்டால் அப்படியே மாய்ந்து போய் விடுவாள்.

''அதனால் என்ன? போனில் பேசி விட்டு முடிந்த போது போயேன்'' என்று சியாம் சொன்னால் அதை ஒப்புக் கொள்ள மாட்டாள்.

''உங்களுக்கென்ன... அப்படித்தான் சொல்வீங்க. ஏன்னா, உங்க அம்மா, தங்கை, தம்பி எல்லோரும் கூடவே இருக்காங்க'' என்று புலம்புவாள்.

முக்கியமான பண்டிகை தினங்களில் திவ்யா தன் மாமியார் பவானிக்கு உதவியாக

இருக்காமல் பெற்றோர்களுடன் இருக்கப் போய் விடுவாள்.

''நீ போக வேணாம்னு சொல்லல்லே. நம் வீட்டில் பூஜை முடியும் வரை நீ அம்மாவுக்கு ஒத்தாசையாக இருந்துட்டுப் பிறகு போகலாமே'' என்று சியாம் சொன்னால்,

''அதுக்கு இங்கே ஆனந்தி இருக்காளே. பாவம் என் பேரண்ட்ஸுக்குத்தான் யாருமில்லே. நான் போனால் அவங்க எத்தனை சந்தோஷப்படறாங்க தெரியுமா?''

''அப்போ இது உன் வீடில்லையா...? ஆனந்தி, ஹரிக்கு மட்டும்தான் இது வீடா?''

''சியாம்! உங்க அத்தனை பேர் மேலேயும் உங்கம்மா வெச்சிருக்கிற அன்பையும் பாசத்தையும் என் பெற்றோர்கள் என் மேல் வெச்சிருக்காங்க. அதாவது மத்த யாரிடமும் பங்கு போடப்படாத ஒட்டுமொத்த பாசம். அதில் கொஞ்சமாவது நான் திருப்பி அவங்ககிட்டே காட்ட வேண்டாமா?''

''இங்கே நாங்க அத்தனை பேரும் உங்கிட்ட வெச்சிருக்கிற பாசத்துக்கு மதிப்பே இல்லையா?''

''போங்க சியாம். அது வேறு இது வேறு.'' திவ்யா நழுவி விடுவாள். சியாமுக்கும் மாமனார், மாமியார் மீது அளவு கடந்த பாசமும், மரியாதையும் இருந்தது.

அந்த ஆண்டு தீபாவளிக்கு தன் தாய்க்கு வாங்கின டிசைனிலேயே, அதே விலையிலேயே மாமியாருக்கும் பட்டுப் புடவை வாங்கினான் சியாம்.

தலைதீபாவளியாதலால் சேர்ந்தே கொண்டாடினார்கள்.

ஒருமுறை இருவரும் சேர்ந்தே அடையாருக்குப் போன போது ''அங்கிள்.. ஒரு சஜெஷன்'' சியாம் ஆரம்பித்தான்.

''சொல்லுங்க சியாம்.''

''நீங்களும் ஆன்ட்டியும் இங்கே ஏன் தனியா இருக்கணும்? எங்க கூட வந்து இருங்களேன். அம்மாவும் சந்தோஷப்படுவாங்க. திவ்யாவின் கவலையும் தீர்ந்து போகும். எங்க வீட்டுலே மூணு பெட்ரூம் இருக்கு. நீங்க ஒண்ணுல இருக்கலாம்.''

சாரதி புன்னகையுடன் மறுத்தார்.

''சியாம்... ரொம்ப தேங்க்ஸ். நீங்க இப்படி நினைக்கிறதே மனசு நிறைவாய் இருக்கு. எனக்கு ரிடையர் ஆக இன்னும் நாலு வருஷம் இருக்கு. ஆபீசும் இங்கே அடுத்தத் தெருவில்தான். ருக்மிணிக்கு இங்கே அக்கம் பக்கத்துலே நிறைய ஃப்ரெண்ட்ஸ். சஹஸ்ரநாமம், அந்தாதி கிளாஸ்னு பொழுது போயிடுது. தனிமையே எங்களுக்குத் தெரியல்லேன்னு சொன்னா திவ்யா நம்ப மாட்டேங்கறா.''

சியாம் அதற்கு மேல் அவரை வற்புறுத்தவில்லை.

உலகத்தில் ஒரே பெண்ணாக இருப்பவர்கள் எல்லாம் இப்படியா இருப்பார்கள்? திவ்யாவின் போக்கை நினைத்தபோது சியாமுக்கு ஆச்சரியமாக இருந்தது.

திவ்யாவின் பெற்றவர்களின் மீதான அளவுக்கடங்காத பாசம் இப்படி அவளுக்கும் தனக்கும் நடுவில் பெரிய பிரச்னையாக விஸ்வரூபமெடுக்கிறதே என்று மனசுக்குள்ளே கவலைப்பட்டுக் கொண்டிருந்தவனை, கோபத்தின் எல்லைக்கே போக வைத்து விட்டது அடுத்து நிகழ்ந்த ஒரு நிகழ்ச்சி!

(அடுத்த இதழில் முடியும்)

ஆஹா 50!



உடம்பு வலியா? புளிய இலைகளை வெந்நீரில் போட்டுக் கொதிக்க வைத்து வெதுவெதுப்பாக ஆனவுடன் அதில் குளித்துப் பாருங்கள். உடம்பு வலி மறைந்து போகும்!

- ஆர். மீனாட்சி, திருநெல்வேலி.



PRASHANTI
House of Silk Cottons
மும்பை வருகிறது ப்ரசாந்தி!!
Sep 18 முதல் 25 வரை!
செம்பூர் அஹோபில மடத்தில்!!
ப்ரசாந்தியின் பல்லாயிரக்கணக்கான
சில்க் காட்டன் கலெக்ஷன்ஸ், பாலிகாட்டன்
மற்றும் பல்வேறு வகை புடவைகள், சுடிதார்கள்
அனைத்தும் உங்களுக்காகவே!
upto
10%
Discount
on all varieties!
இந்த தீபாவளியை
ப்ரசாந்தியின்
சில்க் காட்டன்
உடன் கொண்டாடுங்கள்!
சில்க் காட்டன் என்றாலே ப்ரசாந்தி!!
Mumbai Sale Address:
"AHOBILA MUTT", 8th Road, Near Diamond Garden, Chembur,
Mumbai - 400 071. Ph: 2528 7183 / 0249 - From Sep 18th to 25th, 2007
PRASHANTI
16, 6th Cross St, C.I.T. Colony, (Behind Chettiar Hall)
Mylapore, Chennai - 04. Ph: 2499 1850/ 2499 7636
PRASHANTI'S PARIPURNA
52, 4th Main, 17th Cross, Malleswaram,
Bangalore - 55. Ph: 2334 1632/ 98861 85951

தாய்மார்களே! உங்கள் குழந்தைகளுக்கு நவீனரக வெளிநாட்டு பொம்மைகளை வாங்கித் தர ஆசைப்படுகிறீர்களா? ஒரு நிமிடம் இந்தக் கட்டுரையைப் படியுங்க!



எமனாகும் பொம்மைகள்!

மரப்பாச்சி, பிளாஸ்டிக் பொம்மைகள் புழங்கிய காலம் மாறி நவீன பொம்மைகள்தான் அதிகம் விற்கின்றன. இதில் அதிர்ச்சி தரும் விஷயம் என்னவென்றால் பளபளப்புக்காகவும், கலருக்காகவும் பொம்மைகளில் பூசப்படும் பெயின்ட்களில் காரீயம், காட்மியம் கலந்திருக்கும். இவை இரண்டுமே நச்சு உலோகங்கள். குழந்தைகள் பொம்மைகளை, வாயில் வைப்பதால் இந்த நச்சு உலோகங்கள் குழந்தைகளின் உடலில் சேர்கிறது.

இந்தியாவில் விற்கும் இந்த வகை பொம்மைகளில் 75% பொம்மைகள் சீன இறக்குமதிதான். பிளாட்பாரம் முதல் ஷாப்பிங் மால் வரை இந்தப் பொம்மை

கள் எளிதாகக் கிடைக்கின்றன.

டெல்லியைத் தலைமையிடமாகக் கொண்டு நச்சுப் பொருட்களைத் தடுப்பதற்காகச் செயல்படும் 'டாக்ஸிக் லிங்க்ஸ்' என்ற அமைப்பு ''இந்த பொம்மைகளில் உள்ள நச்சுப் பொருட்கள் குடலுக்குள் போனால் குழந்தைகளுக்கு அடிக்கடி வயிற்றுப்போக்கு, குடல் எரிச்சல், சிறுநீரகக் குறைபாடு, மஞ்சள் காமாலை வர வாய்ப்பு உண்டு. பசி இருக்காது. நரம்பு மண்டலம் பாதிக்கப்பட்டு ஞாபகசக்தி குறையும். கவனிக்காமல் விட்டு விட்டால் வலிப்பு வருவதற்கும் வாய்ப்பு உண்டு. இந்த நச்சுப் பொருள் உடம்பில் சேர்ந்து விட்டால் பிற்காலத்தில் மனநிலை பாதிக்கப்படலாம்'' என எச்சரித்துள்ளது.

பொம்மைகள் மட்டுமில்லாமல், சீனா அறிமுகப்படுத்தியிருக்கும் ஆடைகளிலும் காட்மீயம், காரீயத்தைச் சேர்த்திருக்கின்றது. இதிலிருக்கும் ஆபத்தை உணராமல், விலைகுறைவாக வெளி நாட்டு ஆடை கிடைக்கிறதே என்ற ஆசையில் வாங்கி உங்கள் செல்லங்களுக்கு அணிவித்து ஆபத்தை விலைகொடுத்து வாங்காதீர்கள்.

சீன பொம்மைகளில் இருக்கும் விஷத் தன்மையைக் கண்டுகொண்ட அமெரிக்கா, சமீபத்தில் பல லட்சம் பொம்மைகளைத் திருப்பி அனுப்பி விட்டது. இதையடுத்து சீனாவின் பிரபல தயாரிப்பு நிறுவனத்தின் பொம்மைகளின் ஏற்றுமதி உரிமத்தை சீன அரசு ரத்து செய்து விட்டது. இதனால் மனமுடைந்த அந்த நிறுவனத்தின் தலைமைச் செயலதிகாரி சமீபத்தில் தற்கொலை செய்து கொண்டதாக நாளிதழ்களில் பரபரப்புச் செய்தியும் வெளியானது!

— வி. நாகசுப்ரமணியம்,
நாமக்கல்.


சௌபாக்யா வந்த பிறகு நான்
ரொம்ப சோம்பேறி ஆகிட்டேன்னு
என் கணவர் சொல்றார்!
சௌபாக்யா
6 Years Warranty
Sakthi
SWATHI
maa
Shree
110v AVAILABLE FOR USA AND CANADA
www.sowbaghya.com
SOWBAGHYA®
AN ISO 9001:2000 CERTIFIED COMPANY
32A North Usman Road, T Nagar, Chennai - 600017
Tel: 044-28341760/28342908.
Branch Office: 5 Hasthinapuram Main Road,
Chrompet, Chennai. Tel: 22234420
Erode: 314 Perundurai Road, Erode. Ph: 0424 2260245/2269965
ADSMITH
சௌபாக்யா இருக்கட்டும்... சௌபாக்யமும் கிடைக்கட்டும்...



■ மருத்துவ அதிகாரி அல்ஃபோன்ஸா மேரியுடன்...

இத்தாலியைச் சேர்ந்த பெரிய இடத்துப் பெண், ஃப்ளாரென்ஸ் நைட்டிங்கேல். சிறு வயதிலிருந்தே மனித சேவையில் நாட்டம் கொண்டிருந்த அவர், நர்ஸிங்குக்குப் படித்தார். 1854ல் நடந்த க்ரீமியன் போரில், காயமடைந்த ஆயிரக்கணக்கான ஆங்கிலேய ராணுவ வீரர்களுக்கு சிகிச்சை அளித்தார். கையில் விளக்கு ஒன்றை ஏந்திக் கொண்டு, இரவு வேளைகளிலும் துருக்கி ராணுவ மருத்துவமனையைச் சுற்றிச் சுற்றி வந்து வீரர்களைப் பரிவுடன் கவனித்துக் கொண்டதால், 'தி லேடி வித் தி லேம்ப்!' என்று அன்புடன் அழைக்கப்பட்டவர். ஃப்ளாரென்ஸ் நைட்டிங்கேல் அன்று ஏந்திய கைவிளக்கின் அதே போன்றதோர் ஒளி... இன்று தர்மபுரி மாவட்டத்தின் கெட்டூர் பகுதியிலும் பிரகாசமாக ஒளிர்கிறது. கிராம சுகாதார செவிலியரான சி. மகாலக்ஷ்மிக்கு 'ஃப்ளாரென்ஸ் நைட்டிங்கேல் விருது' கொடுத்து, கௌரவித்துள்ளது இந்திய அரசின் குடும்ப நலத்துறை அமைச்சகம். ஏழ்மை, திருமண வாழ்வில் தோல்வி, போன்றவற்றையே எருவாக்கி, தனியே போராடி, தனக்கென தனி பாதையை உருவாக்கிக் கொண்ட சி. மகாலக்ஷ்மியை சந்தித்தபோது..

ஒளி

"கிருஷ்ணகிரி மாவட்டத்தில் உள்ள சின்னக் கொத்தூர்ங்கிற கிராமத்துலதான் நான் பிறந்து, வளர்ந்ததெல்லாம். எட்டாங் கிளாஸுக்கு மேல படிக்கல. பக்கத்து ஊர் விவசாயி ஒருத்தருக்குக் கல்யாணம் பண்ணி வெச்சுட்டாங்க. அவருக்கு நிறைய கெட்டப் பழக்கங்கள் இருந்தன. 'சரி... நம்ம தலைவிதி அவ்வளவுதான்'னு நினைச்சுக்கிட்டு, பெத்தவங்ககிட்ட எதையும் காட்டிக்காம, கொஞ்ச நாளைக்குத் தாக்குப்பிடிச்சேன். ஆனா ஒருநாள், என் மேல மண்ணெண்ணெய் ஊத்தி கொளுத்த

படைத்த கண்ணினாய்...

முயற்சி செஞ்சப்பதான், விஷயம் பெருசாயி, எங்கப்பா வந்து என்னைக் கூட்டிக்கிட்டுப் போயிட்டாரு. அப்ப என் பெண் குழந்தை ஜோதிக்கு மூணு வயசு!''



''பிறந்த வீட்டுல மூணு அண்ணனுங் களும் கூட்டுக் குடும் பமா இருந்தாங்க. என் மகளுக்கு உடம்பு சரி யில்லைன்னா ஒரு பத்து ரூபாய்க்குக் கூட

> **"அவங்களுக்கெல்லாம் பாரமா எத்தனை நாளைக்குத்தான் இருக்க முடியும்? சின்னச் சின்னப் பேச்சுக்கெல்லாம் கூட மனசு உடைஞ்சு போயி, பலமுறை தற்கொலைக்கு முயன்றிருக்கிறேன்!"**

யார்கிட்டயாவது கையேந்தணும். அது மட்டு மில்ல... அவங்களுக்கெல்லாம் பாரமா எத்தனை நாளைக்குத்தான் இருக்க முடியும்? சின்னச் சின்னப் பேச்சுக்கெல்லாம் கூட மனசு உடைஞ்சு போயி, தற்கொலைக்கு முயன்றிருக்கேன். அப்ப தான், எங்க ஊருக்கு வந்த 'காந்திமதி'ங்கிற கிராம சேவகிக்கிட்ட என் கதையெல்லாம் சொல்லி அழுதேன்'' என்று தன் கதையைத் தொடங்கிய மகா லக்ஷ்மி, தொடர்ந்து தன்னை அடுத்த



கட்டத்துக்கு அழைத்துச் சென்ற சம்பவத் தைப் பற்றிப் பேசினார்.

"நீ முதல்ல பத்தாங் கிளாஸ் பாஸ் பண்ண ணும். அப்பத்தான் உனக்கு ஏதாவது வழி பிறக்கும்''னு சொல்லி சேலத்துல இருக்குற சமூக நலத்துறை சேவை இல்லத்துலச் சேரச் சொன்னாங்க. நானும் என் மகளும் சேலத்துக் குப் போன போது, கிராமத்துல பலவிதமான பேச்சுகள்!

''உக்கும்! கல்யாணமாயி அறுத்துப் போட்டு வந்தவ... இனிமே படிச்சு கலெக்டராகப் போறாளாம்!''

''படிக்கப் போறாளோ? வேற எதுக்குப் போறாளோ?''னு என் காதுபடவே மோசமா பேசினாங்க. ஆனால் வைராக்கியத்தோட கிளம்பிட்டேன்.

''ஆதரவற்ற, விதவைப் பெண்களுக் கான அந்த சேவை மையத்தில் நான் ஒன்ப தாம் வகுப்பில்

■ விருது பெறுகிறார் மகாலக்ஷ்மி





''குடும்பக் கட்டுப்பாடு ஆபரேஷன் பண்ணிக்கணும், என்ன?''

சேர்ந்தேன். என் மகள், ஒண்ணாங்கிளாசில் சேர்ந்தாள். முதல் நாளின் முதல் வகுப்பே, ஆங்கிலப் பாடம்! எனக்கு 'தி' என்றால் 'The' என்று கூட எழுதத் தெரியலை. ஆனா டீச்சர் பாட்டுக்கு, ஒரு பாரா எழுதிக் காட்டச் சொல்றாங்க.

'அய்யோ! நமக்கு படிப்பு வராது போலிருக்கே'னு பயந்து 'ஓ'னு அழுதுட்டேன். அப்புறமா டீச்சர் எனக்கு ஆறுதல் சொல்லி, சுசிலாங்கிற பெண்ணிடம் சாயங்காலத்துல இங்கிலீஷ் கத்துக்கச் சொன்னாங்க.

''அப்பல்லாம் எனக்கு ஒரு கிண்ணம், பாப்பாவுக்கு அரைக் கிண்ணம்தான் சோறு கிடைக்கும். ஒவ்வொரு முறை குழந்தையே எல்லாத்தையும் சாப்பிட்டு விடும். எத்தனையோ முறை நான் பட்டினியா கிடந்திருக்கேன். எல்லாரும் தூங்கின பிறகு கருமாரி அம்மன் படத்துக்கு முன்னாடி உட்கார்ந்து, 'தாயீ, உன் பொண்ணு மேல இரக்கமில்லையா? எனக்கு நல்ல படிப்பைக் கொடு!'னு அழுவேன்'' என்று நடந்து பல வருஷங்களாகிப் போன விஷயத்தைப் பேசும்போது கூட உணர்ச்சிவசப் பட்டார் மகாலக்ஷ்மி.

''**நா**ன் வேண்டி கும்பிட்டது வீண் போகலை. அந்தச் சேவை மையத்துல முப்பது பேர் பரீட்சை எழுதுனாங்க. நான் மூணாவது ரேங்க் வாங்கி பத்தாவது பாஸ் செஞ்சேன். மறுபடி, கடலூர் பொது மருத்துவமனையில ஒண்ணரை வருஷம் படிச்சேன். 'மல்டி பர்ப்பஸ் ஹெல்த் வர்க்கர்' வேலைக்கான படிப்பு அது...

எனக்கு 'பாரசிடமால்'னு ஆங்கிலத்துல எழுதத் தெரியலைன்னு வெக்கக்குங்க. தமிழ்லேயே எழுதிடுவேன். அந்தப் படிப்பை முடிச்சதும், சின்னக் கொத்தூர்லியே சமுதாய கூட்டச்சத்துப் பணியாளரா வேலை கிடைச்சது. 290 ரூபாய் சம்பளம். அந்த வேலைக்கான உத்தரவை வாங்கிட்டு வரும்போது, என் கை கால் எல்லாம் அப்படி ஒரு உதறல்!

''இனி நானும் என் புள்ளையும் மானமா பிழைச்சுக்குவோம்!'னு நம்பிக்கை! அதுக்கு அப்புறமா, 'கிராம சுகாதார செவிலியர்' வேலை கிடைச்சது. அதுவரை மருத்துவர்களுக்கு உதவியா இருந்த நான், தன்னந்தனியா பிரசவ கேஸ்களைப் பார்க்க வேண்டிய சூழல் ஏற்பட்டது'' என்றவர் தன்னுடைய முதல் கேஸ் அனுபவத்தைப் பகிர்ந்து கொண்டார்.

''**இ**ரவு எட்டு மணிக்கு அந்தப் பொண்ணைக் கூட்டிக்கிட்டு வந்தாங்க. மூணாவது பிரசவம். அவங்களைப் பரிசோதிச்சுப் பார்த்துட்டு, ''இன்னும் கொஞ்ச நேரம் ஆகும்''னு சொல்லிப் படுக்க வெச்சுட்டு, என் வீட்டுக்குப் போனேன். ''தலை தெர்

யுது, வாங்க''ன்னு பின்னாலேயே ஆள் வந்துடுச்சு, உடனே ஓடிப் போய் பிரசவம் பார்த்தேன்.

அப்பத்தான் எனக்கொரு விஷயம் புரிஞ்சுது. டெலிவரி பார்க்கறது முக்கிய மில்ல; அதுக்கு முன்னாடியே, கருப்பை யோட விரிவுத் தன்மையை வெச்சு பிரவசம் எப்ப ஆகும், நார்மலா, ஏதாவது சிக்கல் வருமான்னு சரியா கணிக்கிறதுதான் முக் கியம்னு தெளிவாச்சு. அதுக்கப்புறமா, அல்ஃபோன்ஸாமேரி மாதிரி சீனியர் மருத்துவ அதிகாரிங்க கிளாஸ் எடுத்தா, அதை வெறும் பாடமா கவனிக்காம, பயிற்சிக்களமாவே புரிஞ்சுக்க ஆரம்பிச் சேன்.

''அதே போல இன்னொரு கேஸ்! எட்டு மாத கர்ப்பிணி, ரத்தப்போக்கோட நடு ராத்திரி வந்து அட்மிட் ஆனாங்க. மெதர்ஜின் இன்ஜெக்ஷன் போட்டும் ரத்தப் போக்கு கட்டுப்படலை. நான் உடனே தர்மபுரி ஜி.எச்க்கு போன் செஞ்சு, அங்கிருந்த டியூட்டி டாக்டர்கிட்ட விஷயத்தைச் சொன் னேன். 'ஆக்ஸிடோஸின்' மருந்தை டிரிப்ஸ் போட்டு அனுப்பச் சொன்னாங்க.

''உடனே ஆம்புலன்ஸை வரவழைச்சு, ட்ரிப்ஸ் ஏற ஏற, நானும் கூடவே போய், கையெழுத்து, மத்த ஃபார்மாலிட்டிஸ் எல்லாத்துக்கும் நான் பொறுப்புன்னு சொல்லி, உடனே தியேட்டருக்குக் கொண்டு போயிட்டேன். டாக்டர்களும் தயாரா இருந்தாங்க. பிரசவம் சிக்கல் இல்லாமல் ஆச்சு.

''ப்ளீடிங் ரொம்ப ஜாஸ்தியா இருக்கு... தர்மபுரிக்குக் கொண்டு போயிடுங்க!''னு ஒரு வார்த்தையில சொல்லியிருக்கலாம். ஆனா, படிப்பறிவில்லாத ஏழை ஜனங்க, ஏதாவது வாகனத்தைப் பிடிச்சு, ஜி.எச். போய், வார்டு வார்டா அலைஞ்சு போறதுக் குள்ள, தாயோட உயிருக்கே ஆபத்தா யிடுமே!

'எமர்ஜென்ஸி கேஸ்களில், எந்த இடத்திலும் தாமதம் செய்யக் கூடாது' - இது நான் கத்துக்கிட்ட முதல் பாடம்! இது மாதிரி மூவாயிரத்துக்கும் மேற்பட்ட மகப்பேறு கள். இப்பல்லாம் நான் ஜி.எச். போனால, ''நம்ப டி.ஜி.ஓ. வந்தாச்சு''னு டாக்டர்களே செல்லமா சொல்றாங்க!''னு வெட்கத்துடன் புன்னகை செய்தார் மகாலக்ஷ்மி.

''தர்மபுரி மாவட்டத்துல பெண் சிசுக் கொலைகள் அதிகமாக இருந்திருக்குமே! அதுல உங்க அனுபவம் எப்படி?''

''காரிமங்கலம் துணை சுகாதார நிலையத் துல பணியில இருந்த சமயம் அது. ஒரு பொண்ணுக்கு, இரண்டாவதும் பெண் குழந் தையா பிறந்தது. ''எங்கம்மா இந்தக் குழந் தையைக் கொன்னுடுவாங்க அக்கா!''னு அழுதுகிட்டே இருந்தா.

நான் அந்தப் பாட்டியைக் கூப்பிட்டு, நல்லவிதமா அறிவுரை சொல்லி தாயையும் சேயையும் வீட்டுக்கு அனுப்பி வைத்தேன். ஆனா, அவங்க போயி, ஒரு மணி நேரத் துக்கெல்லாம் எனக்கு என்னவோ உறுத்தலா இருந்துச்சு. நான் உடனே அவங்க வீட்டுக் குப் போய்ப் பார்த்தேன். சமையலறையில, ஒரு இருட்டு மூலையில அந்தக் குழந்தை கிடந்துச்சு. அதுவும் எப்படி? ஈரத்துணியில இறுக்கமா சுத்தி, வாயில ரெண்டு நெல்லை யும் போட்டு, தலைகுப்புறப்படுக்க வெச் சுருந்தாங்க!

''உடனே, அந்தக் குழந்தைக்கு முத லுதவி செஞ்சு காப்பாத்தினேன். ''இதுக்கும் மேல, இந்தக் குழந்தைக்கு ஏதாவது ஆச் சுன்னா நான் போலீஸ்ல புகார் செய்வேன்...

> **வேலைக்கான உத்தரவை வாங்கிட்டு வரும்போது, என் கை கால் எல்லாம் அப்படி ஒரு உதறல்! இனி நானும் என் புள்ளையும் மானமா பிழைச்சுக்குவோம்னு நம்பிக்கை!**

சேவை பெண்மணி சி. மகாலக்ஷ்மியை நமக்கு அடையாளம் காட்டி உதவிய சேலம் வாசகி ஜே. ஸ்டெல்லாவுக்கு நன்றி!



அப்புறம் ஜெயில்ல கிடக்கணும்''னு பயங்கரமா சத்தம் போட்டேன். இப்ப அந்தக் குழந்தை, பள்ளிக்கூடம் போகுது.

''அப்புறம் இன்னொரு கேஸ்... பிறந்த குழந்தையை, கரும்புக்காட்டில் தூக்கி வீசிட்டுப் போயிட்டாங்க. அதோட உடம்பு பூரா எறும்புங்க! அதைக் காப்பாத்தி, 'துர்கா'னு பேரு வெச்சு, கிருஷ்ணகிரி கஸ்தூரி இல்லத்துல சேர்த்திருக்கேன். இப்ப அவளும் என்னோட பெண் ஆயிட்டா. நேரம் கிடைக்கும்போதெல்லாம், போய்ப் பார்ப்பேன். டிரஸ், ஸ்வீட்டு, செருப்புன்னு என்னால முடிஞ்சதை வாங்கித் தருவேன். இப்ப ஃப்ளாரென்ஸ் நைட்டிங்கேல் அவார்டுடன் ரூபாய் ஐம்பதாயிரம் பணமும் பரிசா கொடுத்திருக்காங்க. அதுல ஒரு பத்தாயிரம் ரூபாயை இந்தப் பொண்ணு பேருல போடப் போறேன்!'' என்றார் மகாலக்ஷ்மி.

''நான் நிம்மதியா தூங்கி எத்தனையோ நாளாயிடுச்சு! ஓயாம வேலை பார்த்ததுல, இரத்த அழுத்தம் ஏறிப் போயி, டியூட்டி நேரத்துலயே மயங்கி விழுந்திருக்கேன். ஆனால், அதிலும் ஒரு திருப்தி எனக்குள்ள இருக்கு. நான் ஆசையா வளர்த்த செம்மறி ஆட்டை வித்துத்தான் தனியார் நர்ஸிங் ஹோம்ல எனக்கு பிரசவ ஃபீஸ் கட்டினாரு எங்கப்பா! அந்த நிலைமை மாறணும். அப்புறம், பொதுவா ஒரு எண்ணம் இருக்கு; அரசாங்க ஆஸ்பத்திரிக்குப் போனா நல்லா பார்க்க மாட்டாங்கன்னு நினைக்கிறாங்க. அந்த எண்ணத்தை உடைக்கணும்னு முயற்சி செஞ்சேன். இப்ப எங்க சுத்துவட்டாரத்துல, அரசாங்க மையங்களுக்குத்தான் அதிகமா வர்றாங்க. பெண் சிசுக் கொலை கூட குறைஞ்சுருக்கு'' என்கிறார் பெருமையுடன்.

''விருது கிடைச்சப்போ உங்க உணர்வு எப்படி இருந்தது?''

''எங்க டெபுடி டைரக்டர் டாக்டர் அய்யனார் எனக்கு ஃபோன் செஞ்சு பாராட்டினப்ப, எனக்கு இது இவ்ளோ பெருமைக்குரிய விருதுன்னே தெரியலை. ''நான் சென்னைக்கே தனியா போனதில்ல... டெல்லிக்கெல்லாம் தனியா போக மாட்டேன்''னு சொல்லிட்டேன்.

''இது உயரிய விருது. ஜனாதிபதி கையால வாங்கற கௌரவம் கிடைக்குமா?''னு சொல்லி, மெடிக்கல் ஆபீஸர் மேரி, தன்னோட சொந்த செலவுல, டெல்லிக்கு என் கூட வந்தாங்க. இது என்னோட தனிமனித சாதனைக்கு கிடைச்ச விருது இல்லை; எங்க சுகாதாரத் துறைக்கே கிடைச்ச விருது. ஏன்னா, மாடு மேய்ச்சு, சாணி தட்டிக்கிட்டிருந்த கிராமத்துப் பொண்ணு நான். இன்னிக்கு தேசிய அளவுல ஒரு விருது வாங்கறேன்னா, அதுக்கு என்னோட உயர் அதிகாரிகளும், சகப் பணியாளர்களும் தர்ற ஊக்கம்தான் காரணம்'' என்கிறார் மகாலக்ஷ்மி பணிவுடன்.

''சரி, ஒரு பர்சனல் கேள்வி... நீங்க ஏன் மறுமணம் செஞ்சுக்கலை?''

''அவசியம்னு தோணலை! நெஞ்சு நிறைய சூடு வாங்கிட்டேன். இனி ஒரு வாழ்க்கைத் துணையை யோசிக்கக் கூட நேரமில்லை. என் மகளை என் அண்ணன் மகனுக்கே கட்டிக் குடுத்துட்டேன். பேத்தி கூட பிறந்தாச்சு. இனி என் சர்வீஸ் உள்ள வரை, ஏழை ஜனங்களுக்கு என்னால முடிஞ்ச சேவையை செய்யணும்ங்கிறதைத் தவிர வேறு நினைப்பு இல்ல.

''நான் சேலத்துக்குப் போன போது, தப்பா பேசின அதே ஜனங்க இன்னிக்குப் பெருமையா பேசறாங்க. உங்களை மாதிரி பத்திரிகையாளர்கள், என்னைத் தேடி வந்து பேசறப்போ, ''என்னை இன்னும் தகுதியுள்ளவளா ஆக்கு கருமாரி தாயே!''னு வேண்டிக்கிறேன். நிச்சயம் அவ என்னை கைவிடமாட்டா!'' என்றார் மகாலக்ஷ்மி சின்னச் சிலிர்ப்போடு!

பேட்டி : அனுராதா சேகர்

இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!



கோயிலில் தேங்காய்த் தட்டு மாறாமல் இருப்பதற்கு அதை மஞ்சள் துணிப்பையில் போட்டு அர்ச்சகரிடம் கொடுத்து வாங்கவும். நம்முடைய பை நன்றாக அடையாளம் தெரியும்.

- எஸ். ராதா சுந்தர், சென்னை.

உங்கள் குடும்பத்தாருடன் ஏற்பட்ட மனஸ்தாபங்களை (மாமியார் - மருமகள் சண்டை, சொத்து விவகாரம் போன்றவற்றை) வெளி மனிதரிடம் கூறாதீர்கள். அதனால் சிக்கல்கள் அதிகமாகுமே தவிர பிரச்னை தீராது!

- மனோரமா கோபிநாத், பெங்களூர்.

வீட்டு மாடியில் டேங்கிலிருந்து தண்ணீர் நிரம்பி வழிந்து வீணாகப் போவதைப் பல இடங்களில் பார்க்கிறோம். வழியும் தண்ணீரை ஒரு பி.வி.சி. பைப் மூலம் செடிகள் மீது விழும்படி செய்யலாமே!

- எஸ். உஷா சுதர்சன், திருச்செங்கோடு.

சில தீக்குச்சியை தீப்பெட்டியில் உரசும் பொழுது, முழுப் பகுதியிலும் உரசுவார்கள். ஒரு சின்ன முனையிலே தீக்குச்சியை உரசினாலே போதும். இதனால் தீப்பெட்டியில் உள்ள மருந்து நீண்ட நாட்களுக்கு வரும்.

- ஏ. ராதிகா, சென்னை.

உப்புத் தண்ணீரில் கால் நகங்களை பத்து நிமிடம் ஊறவைத்து, துணி துவைக்கும் பிரஷ்ஷினால் தேய்த்தால் அழுக்குகளும், கிருமிகளும் அகன்று விடும்.

- ஏ.ஜி. மஹ்மூதா தௌபீக், திருநெல்வேலி.

எலுமிச்சம் பழ சர்பத் தயாரிக்கும் போது கொஞ்சம் இஞ்சிச் சாறைக் கலந்தால் சுவையாகவும், மணமாகவும் இருக்கும். அதோடு சளி, ஜலதோஷமும் ஏற்படாது.

- அ. பேச்சியப்பன், ராஜபாளையம்.

உதிராத பூரணம்!

சோமாஸ் செய்யும் போது பூரணத்தில் சிறிது நெய் விட்டுப் பிசிறி அடைத்தால் பூரணம் உதிராது.

- நீலாமணி கோவிந்தராசன், பள்ளிக்கரணை.

ஜெயஸ்ரீ ராஜ் நினைவுச் சிறுகதைப் போட்டி
ரூ.10,000 முதல் பரிசுக் கதை,

செங்கணான் ஏரி

ஏரியில் கண்ணுக்கெட்டியவரை கண்ணாடியாய்த் தண்ணி தெளிஞ்சு விரிஞ்சு கிடக்கும். சின்னச் சின்ன அலைகள் கரையை மோதும் போது 'களக் களக்'குன்னு பச்சைப் புள்ளை சிரிக்கற மாதிரி சத்தம் கேட்கும். தண்ணியிலே காலை வைச்சா போதும்; 'மொசு மொசு'ன்னு மீன் கூட்டம் காலை மொய்ச்சி விரலிடுக்கைக் கொத்திச் சுத்தம் பண்ணிடும். மாடு கன்னுக்குப் புல்லு வாங்க காசு போட்டதே கிடையாது. ஏரி மேட்டுப் புல்லை மேய்ஞ்சு நிழல்ல படுத்து அசை போடும். படித்துறை இறங்கித்தான் தண்ணி மொள்ளணும். நுங்குத் தண்ணி கணக்கா அத்தனை இனிப்பு!

ஊருக்கே செல்லப் பிள்ளைதான் அந்த செங்கணான் ஏரி. கோடையில் தண்ணி சுருங்கும்போது தூர்வாரல் பத்து நாள் திருவிழா போல நடக்கும். ஊர்ச் சனம் முச்சூடும் வேலை செய்யும். படிவு மண்ணை சண்டைச் சச்சரவு இல்லாம அவங்க அவங்க வயலுக்கு எடுத்துட்டுப் போவாங்க.





"ஏய் கிழவி, என்னா ரோசனை எப்பவும்? கருவாடு பொரிச்சிருக்கியா, இல்லியா?"

மகன் கலியன் போட்ட கூச்சலில் சுயநினைவுக்கு வந்தாள் கருப்பாயி. கிழவிக்கு வயசு எழுபத்தைந்து இருக்கலாம். பெயருக்குப் பொருத்தமில்லாத நல்ல சிவப்பு. தீர்க்கமாக 'சரசர' என்று இறங்கிய மூக்கின் கூர்மையும், பரந்த நெற்றியும், புருவ மத்தியிலிருந்து வகிடு வரை விரைந்த பச்சைக்குத்தும் கருப்பாயி, சின்ன வயதில்

"ஏய் கிழவி, என்னா ரோசனை எப்பவும்? கருவாடு பொரிச்சிருக்கியா, இல்லியா?

நல்ல அழகியாக இருந்ததற்கான அடையாளங்களாக மிஞ்சியிருந்தன.

'கருவாட்டு வறுவலும் காரக் குழம்பும் பண்ணி வெச்சிருக்கேன்; போட்டுத் தின்னுட்டுப் போ.''

கிழவியின் பேச்சும் போக்கும் ரொம்ப நாட்களாகவே வித்தியாசமாக இருப்பது கலியனுக்கு நன்றாகவே தெரிந்தது. ஆராய விருப்பமில்லை. அவசியமாகவும்



பத்மா

அவனுக்குத் தோன்றவில்லை.

மறுபடி கருப்பாயி ஏரியின் நினைவில் இறங்கினாள். கிழவி தான் பிறந்த இடத்தில் தான் இன்றும் இருக்கிறாள். ஆனால் அவள் பாட்டன், முப்பாட்டன் அனுபவித்த, தான் அலுக்கச் சலிக்க குடைந்து குளித்து நீந்திய ஏரி மட்டும் காணாமல் போய் விட்டது. அவள் ஒட்டி உலர்ந்தது போலவே ஏரியும் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக இளைத்து முழுவது மாகக் காணாமல் போய் ஐந்து வருடங் களுக்கு மேலாகிறது. தூர் வாரல் பழங் கதையாகி விட்டது.

ஏரியைத் தூர்த்த புண்ணியத்தில் கலி யனுக்குப் பெரும் பங்கு உண்டு என்று கருப்பாயிக் கிழவிக்குத் தெளிவாகத் தெரியும். கலியன் நல்லவனாகத்தான் இருந் தான். இளகிய மனசு. ஓலைக் குடிசையிலே காய்ச்சிய கஞ்சியை பெண்டாட்டி பிள்ளை யோட சந்தோஷமாகக் குடிச்சிட்டு இருந் தான். கிழவியை ''அம்மா, அம்மா''ன்னு ஆயிரம் தடவை கூப்பிடுவான். அவனோட ஆங்குதோங்கான பெரிய உடம்பையும், முனீஸ்வரன் கணக்கா முறுக்கி நிமிர்ந்த மீசையையும், முட்டைக் கண்ணையும் பார்த்து எலெக்சனுக்கு நின்னவங்க காசைக் காட்டி அவங்க வேலைக்கு அவனை சுலப மாக வசியப்படுத்திட்டாங்க. கஷ்டப்படாம காசு புரள ஆரம்பிச்சதும் மழைக்காலத்துக் காளானாக எல்லாக் கெட்ட பழக்கமும் வந்துடுச்சு. பச்சைப் புள்ளையா இருந்த மனசு சாக்கடையாய்ப் போச்சு. பனங்காட்டு நரியாயிட்டான் கலியன். எலெக்சனுக்கு நிக்கறவங்ககிட்ட மொத்தமா காசை வாங்கிட்டு வோட்டுச் சேர்த்துக் கொடுப் பான். கலியன்கிட்ட மோதினா காரியம் கந்தல் ஆயிடும்னு பயந்து ஊர் சனங்களும் செம்மறியாட்டுக் கூட்டமாக அவன் சொன்ன ஆளுக்கே வோட்டுப் போடுவாங்க.

போன தடவை ஜெயிச்சவன் கலியனை அடியாளாகவே வைத்துக் கொண்டு விட் டான். கையில் காசு தாராளமாகப் புரளவே, ஓலைக் கூரைக் குடிசை, சீமை ஓடு வேய்ந்த வீடாயிற்று. கருப்பாயிக்குப் பொறுக்க வில்லை. ''உழைச்ச காசுதாண்டா ஒட்டும். புத்தியாய்ப் பொழைக்கப் பாரு'' என்று கத்திய போது கலியன் பேசத் தகாத வார்த் தைகளைப் பேசி விட்டான். கருப்பாயி மனம் ஒடிந்து பேச்சைக் கணிசமாகக் குறைத் துக் கொண்டு விட்டாள்.

கோடையில் ஏரி சுருங்கிய போது கரையோரம் பூராவும் காளானாய் நூறு குடிசைகள் முளைத்து விட்டன. ஏரி காத்த அம்மன் கோயிலையும் பாவி மகன் இடித் துத் தள்ளினான். அங்கும் இரண்டு குடிசை கள் வந்தன. மாசா மாசம் குடிசைக்காரங்க கலியன் கையிலே கரீட்டா ஒரு தொகை தர்றாங்க. அதுல தனக்கு அமுக்கியது போக மீதியைத் தவறாமல் வந்து போகும் ஒரு

ஆஹா 50!



இரவு வேளைகளில் மைக்ரோவேவ் அடுப்பை உபயோகித்து விட்டு, சூடாக இருப்பதால் அடுப்பின் கதவை மூடாமல் விட்டு வைப்பவரா நீங்க?

ஞாபகமாக அடுப்பின் கதவை மூடி விடுங்கள். இல்லையெனில், பல்லி, கரப்பான் பூச்சி போன்றவை அடுப்புக் குள் சென்று தங்கிவிடும். காலையில் அவசரமாக மைக்ரோவேவ் அடுப்பை 'ஆன்' செய்யும் போது பூச்சிகளும் உணவில் கலந்து விடும்!

- ரமா பாண்டுரங்கன், குஜராத்.

ஆளிடம் கொடுப்பான். அவன் அதுல எத்தனை திம்பானோ தெரியாது. இவங்களையெல்லாம் ஆட்டி வைக்கிற பெரிய தலைக்கு எத்தனை போய்ச் சேருமோ கடவுளுக்குத்தான் தெரியும்.

ஒவ்வொரு தடவையும் எலெக்ஷனுக்கு வோட்டுக் கேட்டு வர்றவங்ககிட்ட கிராமத்து சனங்க தண்ணிக் கஷ்டத்தைச் சொல்லிப் புலம்புவாங்க. அவங்களும் ஏரியைத் தூர் வாருகிறோம்னு தலை மேல அடிச்சு சத்தியம் செய்வாங்க. ஜெயிச்சதும் கண்டுக்கவே மாட்டாங்க. கலியன்கிட்ட கப்பத்தை வாங்கிட்டு அக்கிரமத்துக்கு ஒத்துப் போறாங்க. மனுசனுக்குப் பாவ பயம் போயிடுச்சு. அதான் மழை பெய்யறதே நின்னு போச்சு. ஏரி தூர்ந்து போனதாலே மொத்தக் கிணறுமே வத்திப் போச்சு. நாலு கல்லு நடந்து போய், குடிதண்ணி கொண்டு வர்றதுக்குள்ளே நாக்கு தொங்கிப் போகுது. போன வருஷம் கருக்கல்ல குடிதண்ணி கொண்டு வரப் போன மருமகளை விரியன் கொத்திடுச்சு. எப்படியோ தாக்குப் பிடிச்சு நடந்து வந்து வாசல்ல தண்ணிய இறக்கிட்டுத்தான் நுரை தள்ளி செத்தா. பேத்தியும் தாகத்துக்கு எங்கே எந்தத் தண்ணியைக் குடிச்சாளோ தொண்டைஅடைப்பான் வந்து இரண்டே நாள்ல போய்ட்டா. இதைத்தான் தெய்வம் நின்னு கேக்கும்னு சொல்லுறாங்களோ?

எல்லாக் கண்றாவியையும் பார்த்துட்டு வச்சிரம் பாய்ந்த கருவேலங்கட்டையாய் தான் மட்டும் இருப்பது கிழவிக்கு அலுப்பாயிருந்தது.

பத்து நாளைக்கு முன்னாலே கெவர்மெண்டுக்காரங்க பத்துப் பேர் வந்து 'குடிசை மொத்தமும் தூக்கியாகணும். ஏரிக்கு உயிர் கொடுக்கப் போறோம்'னாங்க. கலியனோ, ''பண்ணறதைப் பண்ணு பார்த்துப்புடறேன்''னு வம்பு பண்ணினான். புதுக் கலெக்டராம். ஏரியைப் புதுப்பிக்கறதுன்னு தீர்மானம் செய்ஞ்சிட்டாராம். எந்த மணி வயிறு பெத்த பிள்ளையோ... நல்ல காரியம் நல்லபடியா நடக்க ஏரி காத்தம்மன் துணை போகணும். கிழவி மனம் பதைக்க வேண்டிக் கொண்டாள்.

ஆனால் இந்த ஒரு வாரமா கலியன் அர்த்தராத்திரியிலே வீட்ல சகாக்களோட கூட்டம் போட்டு 'குசுகுசு'ன்னு பேசறது ஏதோ சதிக்கு வெள்ளோட்டம்னு கிழவிக்கு நல்லாவே புரிஞ்சது.

ஏரி வேலை தொடங்க பெரிய பெரிய கருவிகள் வந்துவிட்டன. கலியனும் சகாக்களும் கண்டுகொள்ளாமல் இருந்தது புலி பாயத் தயாராவது போல் இருந்தது. பாதி ராத்திரியிலே எவனோ வந்து கலியன் கையிலே கத்தை நோட்டுகளைத் திணித்து நின்றான். ''காரியம் கச்சிதமாய் முடிஞ்சிடும்னு தலைவர்கிட்ட சொல்லு''ன்னு கலியன் இளித்துக் கொண்டே சொன்ன போது கிழவியின் சந்தேகம் உறுதிப்பட்டது.

கிழவி கலியனின் உத்தரவுப்படி மீன் வறுவல், கறிச்சோறு, காரக் குழம்பு தயாரித்துக் கொண்டிருந்தாள். நல்லெண்ணெய் காரக் குழம்பின் மணம் ஊரையே தூக்கியது. கருப்பாயியின் கைமணத்தை வியந்தபடி கலியனும் கூட்டாளிகளும் உயர்ந்த சரக்கோடு ஒரு பிடி பிடித்தனர். வாசலில் நின்ற

ஆஹா 50!



சூடான ஃபில்டர் பாத்திரத்தில் இருந்து டிகாக்ஷனை எடுக்க, மேலேயும் கீழேயும் உயர்தரப் பிளாஸ்டிக் பிடிகளைப் பொருத்தினால் சௌகர்யமாக இருக்குமே! தயாரிப்பாளர்கள் கவனிப்பார்களா?

- கீதா சுப்ரமணியன், பெங்களூர்.

மோட்டார் சைக்கிளை சரிபார்த்துவிட்டு, இரண்டு மணிக்கு தெற்கே போற ரயில் ஊதியதும் எழுப்பிடச் சொல்லி கிழவிக்கு உத்தரவு போட்டுவிட்டுத் தூங்கப் போய்விட்டார்கள். மீதியிருந்த சோற்றில் இருந்த குழம்பில் கலந்து ஒரு இலையில் அள்ளிப் போட்டு கொண்டு கிழவி, வாசல் கதவை வெளிப்புறமாகத் தாழ்ப்பாள் போட்டு விட்டு வாசலில் கிடந்த கயிற்றுக் கட்டிலில் உட்கார்ந்தாள். ஒரு மணி நேரம் கழித்ததும், போலீஸ் ஸ்டேஷனை நோக்கி நடந்தாள்.

''இன்ஸ்பெக்டர் ஐயா! என் மகன் கலியனுக்கும் அவன் கூட்டாளிகளுக்கும் சாப்பாட்டிலே விஷம் வைச்சுட்டேன். ஊர் சனங்க, ஆடு மாடுங்க தண்ணியில்லாம சாகறதைத் தடுக்கணும்னா திரும்ப ஏரி வந்தால்தான் முடியும். என் புள்ள உயிரோடு இருந்தால் அது நடக்காது. நல்ல காரியத்தைத் தொடங்கப் போற கலெக்டர் ஐயாவை அவர் காலைல நாலு மணிக்கு வெளியே உலாத்தப் போகும்போது தீர்த்துக் கட்டிடறதா பேசிக்கிட்டானுங்க. ஆயிரம் உசுரு பொழைக்க ஒரு உசுரு போனா நஷ்டமில்லைன்னுதான் பெத்த மகன்னு கூடப் பார்க்காம விஷத்தை வெச்சுட்டேன்'' என்ற கிழவி அப்படியே கீழே சுருண்டு விழுந்தாள்.

ஏரி வேலை முடிந்து எங்கும் பசுமை; களக், களக் சப்தம், மின்னும் பூச்சிகள், நாரைக்கூட்டம், தலைக் கொம்பு தூக்கி நகரும் நத்தை, மகிழ்ச்சியுடன் நீச்சலடிக்கும் குழந்தைகள்... கருப்பாயி கிழவியின் கண்ணுக்குள் பழைய ஏரி வந்து போனது. நினைவுகள் தந்த மகிழ்ச்சியில் கிழவியின் பொக்கை வாய் தானாக விரிந்து சிரித்தது. காரக் குழம்பில் கலந்திருந்த நஞ்சு, கிழவியின் வயிற்றைக் கருக்கரிவாளாய்க் கீற, ஏரியைக் காப்பாற்றிய நிம்மதியில் கிமவியின் உயிர் பிரிந்தது. ●

இம்மாத இல்லத்தரசி

சமையல் கூப்பன்

பொருள் : ஸ்பெஷல் ஸ்வீட்

கடைசி தேதி : 20.9.2007

என்ற தலைப்பில் சமையல் குறிப்பை இதனுடன் அனுப்பியுள்ளேன். இச் சமையல் குறிப்பு இதுவரை எந்தப் பத்திரிகையிலும் வெளியானதல்ல என்று உறுதி கூறுகிறேன்.

கையொப்பம்

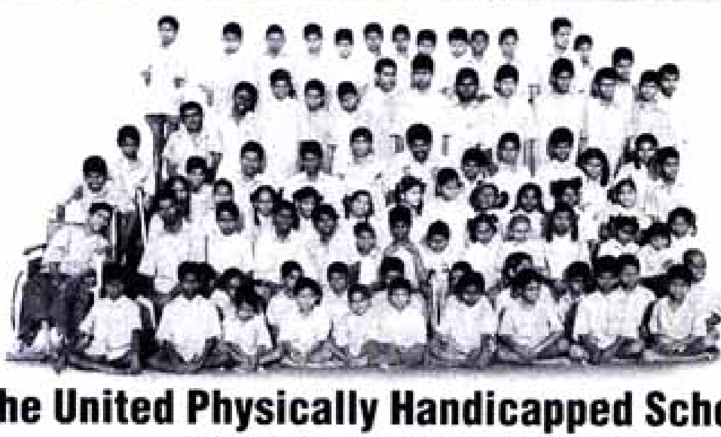
நீங்கள் உதவினால் இவர்கள் வாழலாம்..,

வருடத்தில் ஒரு நாள் உணவு வழங்கி உதவி செய்யுங்கள்.



கோயம்புத்தூர், சத்தி ரோடு, குரும்பபாளையத்தில் இயங்கி வருகிறது 'தி யுனைடெட் ஊனமுற்றோர் பள்ளி'. ஆதரவற்ற கை, கால் ஊனமுற்ற 110 சிறுவர், சிறுமியர்களை கொண்டுள்ளது இந்த இல்லம். நீங்களும் உங்கள் பிறந்த நாள், பண்டிகைநாள், திருமணநாள், பெற்றோரின் நினைவு நாட்களில் அவர்களை நினைவுகூறும் விதமாக 'ஒரு நாள்' உணவு வழங்கி உதவி செய்யுங்கள். பொருள் உதவி செய்தோ அல்லது மாதாமாதம் ஒரு சிறு தொகையை பள்ளியின் பெயரில், வங்கி டிராப்ட் மூலம் அனுப்பலாம். இந்த இல்லத்தினை பார்வையிட்டும் உதவி செய்யலாம்.

ஒரு நாள் உணவிற்கான செலவு : ரூ. 2,500/-



The United Physically Handicapped School

(an Institution for orphaned disabled children)

96, Sathy Main Road, Kurumbapalayam, Coimbatore-641 107. Tamil Nadu. INDIA
Phone : 91-422-2667578, 2667636. Email : tuphschool@yahoo.co.in

Send your donations as DD / Cheques / MO, in favour of "The United Physically Handicapped School"

www.unitedhandicapped.org

Tax Payers! **Avail 80G**

எந்தக் காரியத்தைத் தொடங்கினாலும் முதலில் கணபதியைப் பூஜித்த பிறகே காரியத்தைத் தொடங்குகிறோம். இது ஏன் தெரியுமா?

சிவபெருமான், தன்னைப் பூஜிக்காமல் திரிபுர சம்ஹாரத்துக்குச் சென்றதால், சினம் கொண்ட பிள்ளையார், தேரின் அச்சாணியைக் கழற்றி, தேர் செல்வதைத் தடுத்து விட்டார். அதன்பின்



சிவபெருமான் அவரை பூஜித்த பின்பே தேர் புறப்பட்டது என்கிறது புராணக் கதை ஒன்று.

கணபதிக்கு முதல் பூஜை ஏன்?

ஆனால், ஞானக் கடவுளான கணேசன் அப்படிச் செய்வாரா? அதனால் வேறு கதையும் சொல்லப்படுகிறது. தாரகாசுரனின் மகன்களான திரிபுரர்கள் கொடிய அசுரர்கள். பிரம்மனை வேண்டி கடுந்தவமிருந்து சாகாவரம் பெற்று, தேவர்களையும், ரிஷிகளையும் எல்லா உயிர்களையும் துன்புறுத்தத் தொடங்கினர். தேவர்கள் சிவபெருமானிடம் சரண் புக, அவர் மகாருத்ரனாக உருவெடுத்து, திரிபுர சம்ஹாரம் செய்யப் புறப்பட்டார்.

பஞ்சபூதங்களாலான தேருக்கு, அதன் சக்கரங்களாக சூரிய, சந்திரர் அமைந்தனர். வாயு பகவான் தேரைச் செலுத்தும் சக்தியாக, நான்கு வேதங்களும் அதன் குதிரைகளாகின. வேத நாயகன் பிரம்மா சாரதி ஆக பிரணவமந்திரம் சாட்டை ஆனது.

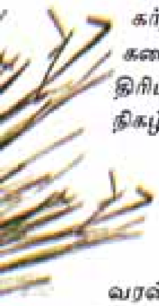
அக்னியும் எமனும் சக்கரத்தின் இரு அச்சுகளாக அமர்ந்தனர். சக்தி சூலமாகவும், முருகன் வேலாகவும் மாறி சிவனுக்கு ஆயுதங்களானார்கள். தேர்க் கலசமாக ஜ்வலித்தார் மகாகணபதி.

போருக்குப் புறப்படும் நேரம் வந்தது. சிவகோஷம் விண்ணில் அதிர, மஹா

விஷ்ணுவை அஸ்திரமாக ஏந்திக் கொண்டார் ருத்ரர். ரதம் புறப்படும் நேரத்தில், மஹா கணபதி அனைத்தையும் உற்றுநோக்கினார். ஏதோ தவறு இருப்பதை அறிந்தார். ரதத்தைத் தடுத்து நிறுத்தினார்.

எந்தக் காரியத்தையும் வெற்றிகரமாக முடிக்கத் தக்க 'முகூர்த்தம்', 'காஷ்டை' என்னும் இரு தேவதைகளும் தேரின் அமைப்பில் எங்கும் இடம்பெறாததைக் கண்டு பிடித்து விட்டார். உடனே அவர்களை தேரின் அச்சாணியாக்கி அமரச் செய்தார்.

அதன்பின், ருத்ர ரதம் புறப்பட்டு, விஷ்ணு அஸ்திரமாகப் பாய, அக்னி திரிபுரத்தை எரிக்க, யமன் காரண கர்த்தாவாகி, அசுரர்களின் உயிர்களைப் பறித்து, சிவனிடம் சேர்க்க, இரிபுர சம்ஹாரம் சுபமாய் நிகழ்ந்தது.



இந்த வெற்றிக்குப் பின், மஹாகணபதியை 'விக்னங்களைத் தீர்த்த ஈஸ்வரன் விக்னேஸ்வரன்' என்று வாழ்த்தி வணங்கினர்.

''இனி எந்தக் காரியத்தையும் தொடங்கும் முன் தடைகள் நீங்க, விநாயகரை வழிபடுங்கள்'' என்று ஈஸ்வரன் கட்டளையிட, அதன்படியே நடந்து வருகிறது.

அருகம்புல் மட்டும் ஏன் ஸ்பெஷல்?

முன்னொரு காலத்தில், யமதர்மனின் தர்பாரில் நாட்டிய நிகழ்ச்சி நடந்து கொண்டிருந்தது. நடன வேகத்தில் தேவக்கன்னியான திலோத்தமையின் மேலாடை நழுவ, அவள் நாணி நின்றாள். அதைக் கண்ட எமனுக்கு காம எண்ணங்கள் தோன்றவே, அந்தக் கணத்தில் அனலாசுரன் என்ற கொடிய அரக்கன் பிறந்தான்.

அனல் கொழுந்துகளால் எரியும் பயங்கர உடல் கொண்டு அவன், தேவாதி தேவர்களைப் பொசுக்க ஓடி வந்தான். தேவர்கள் அனைவரும் பயந்தோடி திருமாலிடம் அடிபணிந்தனர்.

''அனலாசுரனை அழிக்க கணேசனால் மட்டுமே முடியும். நீங்கள் விநாயகப் பெருமானிடம் முறையிடுங்கள்'' என்று சொல்லி விட்டார் மஹா விஷ்ணு.

அவர்களும் அவ்வாறே செய்ய, விநாயகர், மனம் இரங்கி அருள்புரிந்தார்.

அகத்தியர் ஆழ்கடலை விழுங்கியது போல, பரமசிவன் ஆலகால விஷத்தை அள்ளி உண்டது போல, விநாயகர் அனலாசுரனை அப்படியே ஒரு கரத்தால் தூக்கி 'லபக்' என்று விழுங்கியே விட்டார்.

அந்தக் காட்சியைக் கண்ட தேவர்கள் அப்படியே பிரமித்து நின்றாலும், பிள்ளையாரின் வயிற்றில் அனலாசுரன் சென்றதும், தேவர்கள் வயிற்றிலும் அதீத வெப்ப உணர்ச்சி ஏற்பட்டு வாட்டியது.



ரூ.150 பரிசு பெறும் பெட்டிக் கதை



வர்றப்ப பார்த்தேன்மா. அவ முக்காடு போட்டுக்கிட்டு அவனோட பின்னாடி உட்கார்ந்திருந்தா. அவன் திரும்பித் திரும்பிப் பதில் சொல்லிக்கிட்டுப் போனான்.

"மறந்துடு சுதா!"

"ஏம்மா சுதா, ரகு நல்லவன்னு சொன்னியேன்னு உன் பேச்சைக் கேட்டு, கல்யாணத்துக்குக் கூட நாள் குறிச்சாச்சேம்மா!"

"அதனால என்ன அண்ணி இப்ப?"

"அவன் யோக்கியதை தெரியுமா உனக்கு? இந்த ஏரியாவுலதான் நீ இருக்கே; குடும்பம் இருக்குன்னு தெரிஞ்சும், அவன் இன்னொரு பெண்ணோட பைக்ல கொஞ்சி குலாவிக்கிட்டு போனதை நான் மார்க்கெட்டிலிருந்து நல்லவேளை கல்யாணத்துக்கு முன்னே அவன் வேஷம் கலைஞ்சுது. அதுக்கு கடவுளுக்கு நன்றி சொல்லணும். நீ அவனை மறந்துடு. வேற நல்ல இடமா பார்த்து உனக்கு கல்யாணம் முடிச்சி வைக்கிறேன்" என்று பொரிந்து தள்ளினாள் அண்ணி.

எல்லாவற்றையும் கேட்டுக் கொண்டிருந்த சுதா அமைதியாகச் சொன்னாள்.

"அந்த முக்காட்டுப் பெண் நான்தான் அண்ணி."

- இந்திராணி தங்கவேல், மும்பை

'பிள்ளையாரின் வயிறு குளிர்ந்தால்தான் அனைவருடைய வயிறும் குளிரும்' என்று அனைவரும் தீர்மானித்தார்கள்.

குளிர்ச்சியைத் தரும்படியான பலவித செயல்களைச் செய்தனர். திருமால், தாமரை மலர்களைச் சாற்றினார். சந்திரன் குளிர்ந்த கிரணங்களைப் பொழிந்தான். வருணபகவான், பனி நீரால் அபிஷேகம் செய்தான். பலரும் பலவகை உபசாரம் செய்தும் விநாயகருடைய வெப்பம் தணியவில்லை.

கடைசியில் முனிவர்கள் ஒன்றுகூடி, ஆளுக்கு இருபத்தொன்று வீதம், குளிர்ச்சியைத் தரும் அருகுகளைச் சொரிந்தனர் உடனே விநாயகரின் உடல் வெப்பம் விலகியது. உயிர்களைப் பற்றியிருந்த அனலும் காணாமல் போனது.

"தவ அடியார்களே... எம்மைப் பற்றியிருந்த அனல் வெப்பமானது, அருகு அர்ச்சனையால் தணிந்தது. எனவே, என்னை வழிபடுபவர்கள், ஆயிரம் அழகிய மலர்கள் கொண்டு பூஜித்தாலும், ஒரே ஒரு அருகு மட்டுமே இருந்தாலும் போதும், என் மனம் மகிழும்" என்று அருள்புரிந்தார்.

இதனால் அருகு, விநாயகருக்கு உகந்ததாயிற்று!

- ஆர். சுசீலா,
சென்னை - 61.


மாபெரும்
வீட்டு உபயோகப் பொருட்களின்
நுகர்வோர் கண்காட்சி
கோவை
மற்றும்
மதுரையில்
SAMSUNG
Smart Shoppers
Expo 2007
Tara
Aachi
Masala
Jute Council
கொடிசியா
7, 8, 9 & 10 Sep '07
தமுக்கம்
மைதானம், மதுரை
14, 15, 16 & 17 Sep '07
SOWBAGHYA
THE GRINDER PEOPLE
Airtel

ரூ.100 பரிசு பெறும் துணுக்குகள்

ஆலய அதிசயங்கள்



தஞ்சை மாவட்டம் திருவிடைமருதூரில் உள்ள மகாலிங்கசுவாமி கோவிலில் உள்பிரகாரத்தில் சுதையால் ஆன ராவணன் சிலை உள்ளது.

இந்தச் சிலையின் முதுகுப் பகுதிக்கு அருகில் பிரகார சுவற்றில் நாம் காது வைத்து கேட்கும் அளவு ஓட்டை ஒன்று உள்ளது. இந்த ஓட்டையில் காது வைத்துக் கேட்டால் வீணையின் நாத ஒலி கேட்கிறது. இதுபோல எப்படி அமைத்தார்கள்! ஆச்சரியம்தான்!

ஆர். ராஜலெக்ஷ்மி, கடப்பா.

சிவகங்கை மாவட்டத்தில் உள்ள பட்டமங்கலம் புகழ்பெற்ற குருஸ்தலம். குழந்தைப்பேறு இல்லாதவர்கள் இங்குள்ள ஆலமரத்தில் மூங்கில் கழிகளைக் கட்டிவிட்டு, பிரார்த்தனை நிறைவேறியவுடன் கழிகளை அவிழ்த்து விடுகின்றனர்.

கே. சரஸ்வதி, புதுக்கோட்டை.



வியக்க வைக்கும் வீணை ஒலி!



எல்லா ஊர்களிலும் மாரியம்மன் கோவில்களில் பண்டிகைக் காலங்களில் காப்புக் கட்டு கம்பத்தை நடுவார்கள். பண்டிகை முடிந்ததும் கம்பம் எடுத்து விடுவார்கள். ஆனால், எங்கள் நாமக்கல் மாவட்டம் ராசிபுரம் நகரில் கொலுவிருக்கும் நித்ய சுமங்கலி மாரியம்மன் ஆலயத்தில் வருடம் முழுவதும் கம்பம் இருக்கும் சிறப்பு பெற்றிருக்கிறது. இதனாலேயே 'நித்ய சுமங்கலி' என பெயர் பெற்றிருக்கிறாள்!

- எஸ். எஸ். ரவிச்சந்திரன், நாமக்கல்.



"அமிர்த்தாவிற்கு நிகர்
அமிர்த்தா மட்டுமே"
சூடாகாத,
சுவையான மாவு
பதினைந்தே
நிமிடத்தில் ரெடி.
அமிர்த்தா SLX
UNI-PRESSURE
3 STONE-SYSTEM
விழாக்காலச் சலுகை
ஒவ்வொரு அமிர்த்தா
(SLX, ACE & TLT Model)
வெட்கிரைண்டருடன் ஒரு
நான் ஸ்டிக் தவா முற்றிலும் இலவசம்.
பிரத்யேக யுனி-பிரஷர் 3 ஸ்டோன் சிஸ்டம் கொண்ட
இந்தியாவின் முதலாவது மற்றும் ஒரே கிரைண்டர்.
இதர மாடல்கள்
Sleek
ALS
TLT
Ace
2 YEAR WARRANTY ON GRINDER
5 YEAR WARRANTY ON MOTOR
Optional attachments
Atta kneader and Coconut scraper.
அமிர்த்தா™
டேபிள் டாப் வெட் கிரைண்டர்
அமெரிக்கா மற்றும் கனடா நாடுகளுக்கு 110V மோட்டாருடன் கிடைக்கிறது.
Available at all leading out lets
Let it assist you
For more details: Chennai, Chengalpet, N.Arcot & S. Arcot- Ph: 044-26481013, Pondicherry- Ph:0413-2234342, Thanjavur-Ph:0436-2239561, Trichy- Ph:0431-2700728, 94434 78065, Madurai- Ph:0452-4351636, 9344753718, Tirunelveli, Tuticorin & K.K. Dist.-Ph:04652-245475, Salem- Ph:98427 66377, Coimbatore-Ph:0422-3297309, Tirupur-Ph:0421-4320033,4320066, Udumalpet-Ph: 04252-225388,Bangalore-Ph: 080-22224723, Calicut- Ph: 0495-2367333, Trivandrum- Ph:0471-2454626.
Mfd. by: Minit Engineers (I) P. Ltd., Erode - 638 004, Tamil Nadu. Ph : 0424 - 2227050, 2214259 E-mail : minit@amirthaa.com



தாத்தா : வி. சென்னிநாதன்
பாட்டி : என்.தி. நாதன்
பேத்திகள் : வைஷ்ணவிதேவி,
சுஷ்மித்தா



தாத்தா : எஸ். நாகராஜன்
பாட்டி : ஜெயந்தி நாகராஜன்
பேரன் : பிரணவ் மகேஷ்



பாட்டி : கோடீஸ்வரி,
பேத்தி : யுவஸ்ரீ





தாத்தா : விசுவநாதன்
பாட்டி : பாகீரதி
பேத்தி : மீனு



தாத்தா : வி. காமேசுவரன்
பாட்டி : வி.எஸ். ருக்மணி
பேரன் : எஸ். ஜெயகணேஷ்

என் செல்லமே



ஏ.ஸி. பலன்!

ஹேமலதா சுகுமாரன்

"அம்மா, இந்த வார ராசி பலன்ல உன் ராசிக்கு ஒரு பெரிய வரவும், ஒரு பெரிய செலவும் உண்டுன்னு போட்டிருக்கு."

"பெரிய்ய வரவதான் கூட்டிண்டு வர அப்பா ஸ்டேஷன் போயிருக்காரே?" என்று சிரித்தவாறே நான் சொல்லவும், "போம்மா, தங்கம்மா பாட்டி குண்டுன்னுதானே கிண்டலடிக்கறே. சரி, பெரிய செலவு என்னவோ?" என்றவளிடம்,

"உன் பாட்டி இந்த முறை வைக்கப் போற செலவுதான்" என்றேன்.

'போன முறை பாத்ரூம்ல வழுக்கி விழுந்ததற்கு, பாவம் பாட்டி என்ன பண்ணுவா?" என்றாள்.

என் மகளுக்கு என் மாமியாரிடம் பிரியம் அதிகம்.

"இதப் பாரு, இந்த வயசுலயும் ஐஸ்வர்யாராய் மாதிரி இருக்கணும்னு ஒரு கிண்ணம் ஆலிவ் ஆயில பாத்ரூம்ல உருவி உருவி தேய்ச்சுக்கறச்ச, கைதவறி கொட்டி, வழுக்கி விழுந்ததோட இல்லாம, 'தம்' பிடிச்சு உன் பாட்டிய தூக்கி, ஆட்டோல ஏத்தி, ஆர்த்தோ, எக்ஸ்ரேன்னு அலையோ அலைன்னு அலைஞ்ச என் மேலனா பழியப் போட்டார். "டாக்டர், பாத்ரூம்ல ஒரே பாசி. ப்ளீச்சிங் பவுடர் போட்டு தேய்ச்சு நாளாச்சு போலயிருக்கு. வழுக்கி விட்டுடுச்சு"ன்னா சொன்னார்" என்றேன்.

என் மைத்துனர் பெங்களூரில் இருக்கிறார். சென்னையின் சீதோஷ்ணத்தை என் மாமியார், கோடை, செம கோடை, கடும் கோடை என்று மூன்று சீசன் என்று கிண்டலடிப்பார். வெயில் காலத்தைத் தவிர்த்து விடுவார். ஒரே ஒருமுறை சித்திரையில் நடந்த என் தம்பியின் திருமணத்திற்கு வந்து விட்டு தலைசுற்றல், வாந்தி என்று அவதிப்பட்டு ஸன்ஸ்ட்ரோக் என்று அமர்க்களப்படுத்தி இனி சென்னையில் காலடி வைக்க மாட்டேன் என்று 'தங்கம்மா சபதம்' செய்தார். "மாப்பிள்ளைக்குக் கொடுத்த ஏஸி ரூமிலேயே முழுக்க முழுக்க இருந்த உன் மாமியாருக்கு ஸன்ஸ்ட்ரோக்கா? வடையையும், லட்டுவையையும் ஒரு பிடியில்ல பல பிடி பிடிச்சதனால் வந்த தலைச்சுற்றல்" என்றான் என் தம்பி. எப்படியோ, என் மாமியாரின் சென்னை விஜயம் டிசம்பர், ஜனவரி யில் மட்டுமே என்று தீர்மானமாகி விட்டது.

இப்போது எப்படி சபதத்தை மறந்து விட்டு செப்டெம்பரில் வருகிறார் என்று மண்டையைக் குடைந்தது. பின்னர்தான் விஷயம் தெரிந்தது. என் ஓரகத்திற்கு கர்ப்பப்பையை எடுத்து பெட் ரெஸ்டில் இருக்க வேண்டிய கட்டாயம். மருமகளுக்கு பணிவிடை செய்ய சம்பந்தி அம்மாவை வரவழைக்கச் சொல்லிவிட்டு சென்னைக்கு ரயிலேறி விட்டார் என் மாமியார்.

வாசலில் ஆட்டோ சத்தம். என் கணவர் தூக்க முடியாமல் இரண்டு பெரிய சூட்கேஸ்களைச் சுமந்து கொண்டு பின்னாடி வர, "உஸ், உஸ்" என்று என் மாமியார் முன்னே வந்தார்.

"என்ன ஊரோ... ம்... ஃபேன போடு" என்று சோபாவில் அமர்ந்தார்.

"பாட்டி ஃபேன் புல் ஸ்பீடுலதான் சுத்துது."

"அட ராமா. அதிலேயே இவ்வளவுதான் காத்து வரதா?" என்றவர், "பத்மா, என்ன உள்ள காப்பி கலக்கப் போயிட்டியா, வேண்டாம். ஜில்லுன்னு ஏதாவது கொண்டா" என்றார்.

வந்ததிலிருந்து வெயில், வெயில், சூடு என்று பேசிப் பேசியே எங்கள் வீட்டு டெம்பரேச்சரை மேலும் அதிகப்படுத்தினார்.

மறுநாள் காலை, ''ராத்திரி முழுக்க வேர்த்துப் புழுங்கி, தூங்கவேயில்லைடா. ஃபேன் சுத்தறா மாதிரியே இல்லை. பேப்பர் எடுத்து விசிறி, விசிறி கையே கடுத்துடுச்சு'' என்றார்.

அம்மாவின் பிள்ளையோ, ''நான் வேணும்னா ஒரு டேபிள் ஃபேன் வாங்கிப் பக்கத்துல வைக்கட்டுமா?'' என்றதும், ''வேண்டாம், வேண்டாம்'' என்று கூறிவிட்டார். ''எதுக்கு வீண் சிரமம்'' என்று என் மாமியார் இழுத்தால் வேண்டும் என்று அர்த்தம். தீர்மானமாக ஏன் மறுக்கிறார் என்ற என் குழப்பத்திற்கு விரைவில் விடை தெரிந்தது.

என் பெண், ''பாட்டி, உன் நட்சத்திரம் சொல்லு, நான் ராசிப்பலன் சொல்றேன்'' என்று மாதப் பத்திரிகையோடு வந்தாள்.

''நீ ராசிப்பலனை பார்த்தியே. அதுக்கு நாலு பக்கம் முன்னாடி ஏஸி பலன் போட்



டிருக்கு, பார்த்தியோ?'' என்றார்.

''ஏஸி பலனா?'' என்று முழித்தவளிடம் பக்கத்தை எடுத்துத் தந்தார்.

''என்ன பாட்டி, இது ஏ.ஸிக்கு விளம்பரம்னா?'' என்றாள்.

''இருக்கட்டுமே. ஏசியின் பலன் பாரு. நீ உன் அப்பாகிட்ட, ஊட்டி போகணும்னு சொல்லிக்கிட்டிருந்தியே... ஏஸி இருந்தா, ஊட்டியே வீட்டுக்குள்ள வந்துடும். வடிகட்டிய சுத்தமான காற்று வரும். தூசியே இருக்காது'' என்று சேல்ஸ்மேன் மாதிரி அடுக்க ஆரம்பித்தார். என் பெண்ணும் ரொம்ப ஆர்வமானாள்.

''உன் அம்மாவைப் பாரு. பாவம்... அடுப்படில வெந்ததைத் தவிர என்னத்தைக் கண்டா? ஒரு ஏஸி இருந்தா எவ்வளவு கூலா இருக்கும்?'' என்றதும் என் மனமும் நெகிழ்ந்து விட்டது.

மாலை என் கணவர் வந்ததுமே, ஏஸி கோரிக்கை என் பெண்ணால் முன் வைக்கப் பட்டது.

''பெருங்காய டப்பாக்கார ஏஸி நன்னா யிருக்கும் அதப்பாரு'' என்று என் மாமியார் சொல்ல நான் குழம்பிப் போனேன். என் பெண்ணோ சிரிப்பை அடக்கியபடி, ''பாட்டி எல்.ஜி.பெருங்காயம் வேற, எல்.ஜி. ஏஸி வேற'' என்றாள்.

மறுவாரமே ஏஸி வந்து விட்டது. நாங்கள் படுக்கும் பெரிய அறையில் பொருத்தப்பட்டது. வந்ததிலிருந்தே ''புழுக்கம், புழுக்கம்'' என்றவரை தனியாக விட முடியுமா? ஆக எல்லோருமே ஏஸி ரூமில் படுத்தோம். எனக்கோ சமையலறை இன்னும் சூடாகத் தெரிந்தது. ஏஸி ரூம், கிச்சன் என்ற சீதோஷ்ண மாறுபாட்டால் தும்மல், சளி என்று அவதியுற்று, கடைசியில் நான் தனியாக வேறு அறையில் படுத்தேன். ஆக எனது ஏஸி பலனைப் பட்டியலிட்டால்

1. தவணை + மின் கட்டணம் சேர்ந்து துண்டு விழுந்த கிட்டத்தட்ட இரண்டாயிரம் அதிகப்படி செலவை சரிக்கட்ட எனது பல தேவைகளைக் குறைத்துக் கொண்டேன்.

2. ஏஸியை விட்டே வெளிவராத என் மாமியாருக்கு சாப்பாடு, தண்ணீர் உட்பட உள்ளேயே கொண்டுப் போக வேண்டியிருந்ததில் கொசுறாகக் கால் வலி வந்து சேர்ந்தது.

3. என் ஓரகத்திக்குத் தேவலை என்று அழைத்துச் செல்ல வந்த என் மைத்துனரிடம் ''எனக்காக பெங்களூர் மாதிரியே இருக்கணும்னு ஆசையா ஏஸி வாங்கிப் போட்டிருக்கா. இப்ப நான் கிளம்பினா அவங்க மனசு கஷ்டப்படும். ஆறு மாதம் போகட்டும்'' என்று என் மாமியாரின் ஸ்டே நீடிக்கப்பட்டது.

போட்ட ஏஸியை எடுக்க வழி தெரியாமல் விழிக்கிறேன். தவணை கட்டுவதை நிறுத்தினால் கடையிலிருந்தே எடுத்துச் செல்வார்கள் என்றும், ஒயரைக் கட் பண்ணி விட்டு வொர்க் செய்யவில்லை என்று சொல்லும்படியும் ஆளுக்கு ஆள் ஆலோசனை சொல்கிறார்கள். ஏதாவது உருப்படியான வழி இருந்தால் சொல்லுங்களேன் ப்ளீஸ் என் மாமியாருக்குத் தெரியாமல்!

அடடா 50!



சாதாரணமாக மழைக் காலங்களில் சர்க்கரை, உப்பு அல்லது பொரித்த அப்பளம், வடாம் ஆகியவற்றை டப்பாக்களில் போட்டு வைக்கும் முன், டப்பாக்களின் மூடியின் அடியில் ஒரு கிழுப் பேப்பரை வட்டமாக வெட்டி வைத்து பிறகு மூடினால், அப்பளம், வடாம் கரகரப்பாக இருக்கும். உப்பு, சர்க்கரை நீர்த்துப் போய்ப் பிசுபிசுக்காது.

- எஸ். பொற்கொடி, சென்னை - 5.

ஜகத்குருவின் கரிசனம்!

காஞ்சி ஸ்ரீமஹாஸ்வாமிகள் ஒரு சமயம் ஆந்திர மாநிலம் ரேப்பள்ளி என்ற ஊரில் முகாமிட்டிருந்தார்கள். நானும், என் தந்தையும் அவரைத் தரிசிக்கச் சென்றிருந்தோம். இரண்டு நாட்கள் தங்கி, பெரிய வரையும், பூஜை



யையும் தரிசித்தபின், பெரியவரிடம் உத்தரவு வாங்கிக் கொள்ளச் சென்றோம்.

பெரியவர் தமது கழுத்திலிருந்த ஆளுயர எலுமிச்சம் பழ மாலையை என் தந்தையிடம் கழற்றிக் கொடுத்து, 'நேரே ஊருக்குத்தானே போகிறாய்..?'' என்று கேட்க, என் தந்தையும், ''ஆமாம்...'' என்றார். ''இந்த எலுமிச்சம் பழங்களை ஊருக்குக் கொண்டு போய் ஊறுகாய்ப் போட்டு திருவிடைமருதூர் பாடசாலை குழந்தைகளுக்குக் கொண்டு போய் கொடுக்கிறாயா..?'' என்றார்.

ஜகத்குருவுக்குத்தான் நூற்றுக்கணக்கான மைல்களுக்கு அப்பாலுள்ள வேதம் பயிலும் குழந்தைகளிடம் எவ்வளவு கரிசனம்!

சொன்னபடியே ஊறுகாய்ப் போட்டு ஆறு மைல் தூரத்திலுள்ள திருவிடைமருதூர் பாட சாலையில் கொடுத்தோம்!

இன்றைக்கும் எலுமிச்சை மாலையுடன் கூடிய மஹாஸ்வாமிகள் படத்தைப் பார்த்தால், அவருடைய மனிதாபிமானம் தான் நினைவுக்கு வருகிறது!

- மன்னை. ஜி. நீலா.

ஆஹா 50!



சுளுக்கு, தசைப் பிடிப்பு நீங்க, சுளுக்கு ஏற்பட்ட இடத்தில் வெந்நீர் ஒத்தடம் கொடுத்தவுடன், ஒரு ஸ்பூன் தேங்காய் எண்ணெயுடன், ஒரு கற்பூர வில்லை, கால் ஸ்பூன் மிளகுத்தூள் சேர்த்து நன்கு சூடுசெய்து, பொறுக்கும் சூட்டில் தேய்த்துவிட உடன் சரியாகும்.

- ம. இந்திராணி, கோவை.



எங்கம்மா தேவகாந்தி சமையல் போட்டிகள்ல அடிக்கடி கலந்துக்கு வாங்க. ஒருமுறை அவங்க வீட்டுக்கு வர லேட்டாகவே, நான் சாதம் வடிச்சு, சாம்பார், உருளைக்கிழங்கு கறி எல்லாம் செஞ்சு வைச்சுட்டேன். ஆனா அவங்களோ, ''ஐயோ... சரண்யாவுக்குப் பசிக்கும்!''னு ஹோட்டல்ல இருந்து தோசை வாங்கிட்டு வந்துட்டாங்க. அம்மா சிரமப்படக்கூடாதுன்னு நான் நினைக்க, மகள் நேரத்துக்குச் சாப்பிடணும்னு அம்மா நினைக்க... இரண்டு பேருமே ஃபீலிங்ஸ் ஆஃப் இண்டியா ஆயிட்டோம்!

- சு. சரண்யா,
தண்டையார்ப்பேட்டை.



ஃபீலிங்ஸ் ஆஃப் இண்டியா!

எங்கம்மா அலமேலு ஸ்ரீனிவாசனுக்கு பரதநாட்டியம்னா உயிர். கிராம வாழ்க்கையில - அவங்களால, தானும் கத்துக்க முடியாம, என்னையும் டான்ஸராக்க முடியாம போச்சு. ஆனா, தனக்குத் தெரிஞ்ச ஸ்டெப்ஸை வெச்சு சொல்லிக் கொடுத்த திலியே நான் ஸ்கூல்ல ஒவ்வொரு விழா விலும் நாட்டியம் ஆடி பரிசு வாங்கியிருக்கேன்.

இப்ப எனக்கு சென்னையில ஆசிரியர் பயிற்சிக் கல்லூரியில இடம் கிடைச்சிருக்கு. எங்கம்மா முகத்தையே பார்த்து வளர்ந்த நான் இப்ப என்ன செய்வேனோ?

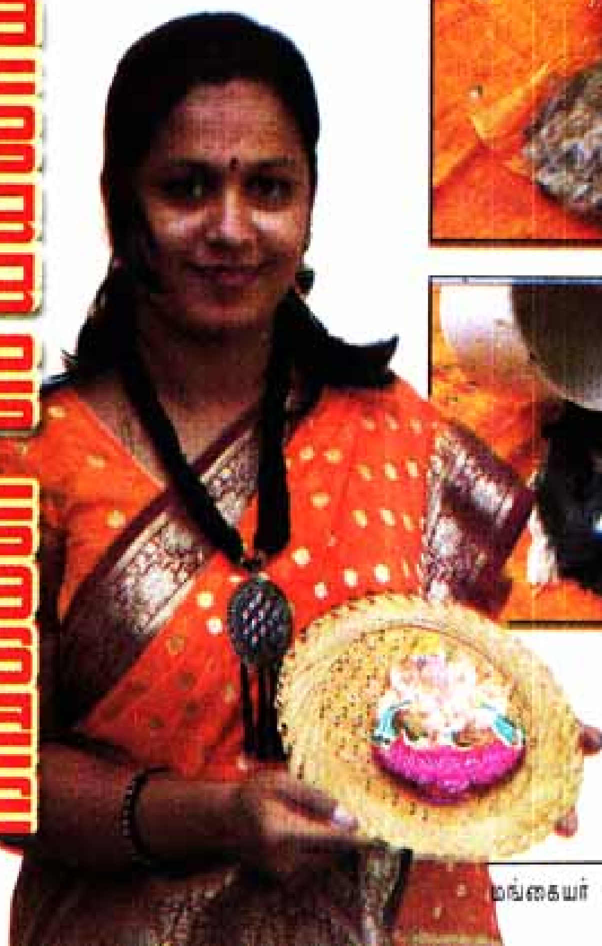
- எஸ். சங்கீதா,
விஷ்ணம்பேட்டை.

மங் ஏஜ் வாசகிகள் தங்கள் அம்மா சம்பந்தப்பட்ட சுவையான நிகழ்ச்சிகளை புகைப்படத்துடன் எழுதி அனுப்பினால் பிரசுரித்து, பரிசும் தருகிறோம்! - ஆர்

நீங்களே செய்யலாம் பிள்ளையாரை!

தேவையான பொருள்கள் :

- ரப்பர் பாலீஷ் - ஹார்ட்வேர் கடைகளில் கிடைக்கும் - 100 கிராம்,
- பேண்டேஜ் துணி (அ) ஏதாவது மெலிதான துணி - ஒரு சிறிய சுருள்,
- தாமரைக்கு - ரோஸ் நிற பெயிண்ட்
- கிரீடம் - தங்க நிற பெயிண்ட்
- உடல் - பீச் நிற பெயிண்ட்
- கண் - கறுப்பு பெயிண்ட்
- வேட்டி - வெள்ளை பெயிண்ட்
- பெயிண்ட் ப்ரஷ் - 00, மற்றும் 1ம் நம்பர் பிரஷ்கள்,
- மாடல் பிள்ளையார் பொம்மை - 1
- பிரம்புத் தட்டு - 1,
- வெள்ளைப் பசை - சிறிது,
- பிளாஸ்டர் ஆஃப் பாரிஸ் - 1 பாக்கெட்





1



4



7

படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

செய்முறை :

ஒவ்வொரு ஊரிலும் ஏதாவது சிறப்பம்சம் கொண்ட பொம்மைகள் பிரபலமாக விற்கும். ஒரே ஒரு பொம்மையை நாம் சாம்பிளுக்கு வாங்கிக் கொண்டு வந்து, அதை அச்சு எடுத்து அதே போல நிறைய பொம்மைகள் செய்யலாம். இந்த வருஷ விநாயகர் சதுர்த்திக்கு நாமே ஒரு பிள்ளையார் பொம்மையைத் தயார் செய்து வழிபடலாமே!













1. உங்கள் விருப்பத்துக்குரிய பிள்ளையார் பொம்மை ஒன்றை எடுத்துக் கொள்ளவும்.

2. அதன் மீது ரப்பர் பாலிஷை கையால் தொட்டுத் தொட்டு பொம்மை முழுவதும் தடவவும்.

3. எட்டு மணி நேரம் கழித்து அதன் மீது பேண்டேஜ் துணியையோ அல்லது மெலிதான காட்டன் துணியையோ வைக்கவும்.



எள்ளுப் பாட்டி : சீதாலக்ஷ்மி (100 வயது)
கொள்ளுப் பாட்டி - சரோஜா, பாட்டி : பத்மா,
அம்மா : சீமா, பேரன் : அக்ஷய்

பஞ்சாமிர்தம்

4. துணி மீது திரும்பவும் ரப்பர் பாலீஷ் தடவவும். (துணியானது பொம்மையின் அளவை விடச் சிறிது பெரிதாக இருக்க வேண்டும்). திரும்ப எட்டு மணி நேரம் கழித்து, ரப்பர் பாலீஷைத் தடவவும். (ரப்பர் மோல்ட் முதல் தடவை செய்வதற்குத்தான் அதிக நேரம் எடுக்கும். குறைந்தபட்சம் மூன்று நாட்கள். ஒருமுறை ரப்பர் மோல்டு செய்து விட்டால் நிறைய வருடங்கள் பயன் படுத்தலாம்.

5. மறுபடி எட்டு மணி நேர இடைவெளி விட்டு காலை, மாலை என மூன்று நாட்கள் திரும்பத் திரும்ப ரப்பர் பாலீஷைத் தடவி வந்தால், காய்ந்தவுடன் ரப்பரால் ஆன மோல்டு தயாராகி விடும். (மாஸ்க் என்று சொல்வோமே, முகத்திரை அது மாதிரி இருக்கும்) நன்றாகக் காய்ந்ததும் பொம்மை யிலிருந்து உரித்து எடுத்தால் சுலபமாக மோல்டு வெளியே வந்து விடும்.

6. பிளாஸ்டர் ஆஃப் பாரீஸ் பவுடரை தண்ணீர் விட்டு தோசை மாவு பதத்திற்குக் கரைத்துக் கொள்ளவும்.

7. அந்தக் கலவையை நாம் செய்து வைத்திருக்கும் மோல்டு மீது ஊற்றவும்.

8. பத்து நிமிடம் கழித்து தட்டினால் பிள்ளையார் பொம்மை ரெடி.

9. பொம்மை வெள்ளையாக இருக்கும். நாம் விருப்பமான கலர் தந்து அலங்கரிக்க லாம். வெள்ளைப் பசையை பொம்மையின் பின்புறம் தடவி பிரம்புத் தட்டில் ஒட்டியும் பூஜை அறையில் மாட்டலாம்.

கொலு சமயத்தில் எல்லாப் பொம்மை களையும் நீங்களே செய்து அசத்தலாம். இதற்கு ஆகும் செலவு மிக, மிகக் குறைவு. அரிதான பொம்மை ஏதாவது இருந்தால் நாமே மோல்டு எடுத்து நிறைய பொம்மை களைச் செய்யலாம்.

குறிப்பு : 'திக்' ஆன ரப்பர் பாலீஷாகக் கேட்டு வாங்குங்கள். இது பார்ப்பதற்கு சிமெண்ட் கலவையில் நீர் விட்ட மாதிரி இருக்கும்.

பாலீஷை அப்பி விடும் நாட்கள் அதிகரிக்க அதிகரிக்க மோல்டும் உறுதியாக இருக்கும்.

சுதா செல்வகுமார்,
விருகம்பாக்கம்.

இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!



இரண்டு பங்கு பாசிப் பருப்பு, ஒருபங்கு கடலைப் பருப்பு என்று அரைத்துச் செய்யும் மைசூர்பாகு செம டேஸ்டாக இருக்கும்.

- சரோஜா மகாதேவன், புதுப்பெருங்களத்தூர்.

அரசாங்கம் பத்தாயிரம் பேருக்கு இலவச டீவி கொடுப் பதைத் தவிர்த்து அதே செல வில் ஒரு லட்சம் பேருக்கு தரமான எலக்ட்ரிக் மஸ்கிடோ பேட் (கொசுக்கொல்லி) கொடுத் திருந்தால் பல நோய்கள் வரா மல் தடுத்திருக்கலாம்!

- மாயா ராஜீவ், வேளச்சேரி.

சூடான சாதத்தில் விளக்கெண்ணெய் ஊற்றிக் கட்டியின் மீது ஒத்தடம் கொடுக்கலாம். கண் கட்டி குணமாகும்.

- பிரியா மது, சென்னை - 17.

சர்க்கரை நோய் உள்ளவர் களுக்கு அடிக்கடி பசி வரும். கோதுமை மாவை வறுத்து உப்புக் கரைத்த நீர் தெளித்து தேங்காய்த் துருவல் கொஞ்சம் சேர்த்துக் கொழுக்கட்டையாக அவித்துச் சாப்பிடலாம். பசி அடங்கும். உடம்புக்கும் நல்லது.

- எஸ். உஷா, மதுரை.

ஒரு கப் தண்ணீரில் இரண்டு சொட்டு நல்லெண்ணெய் விட்டு அதிகாலையில் கொப்பளித்து வந்தால் இரண்டு அல்லது மூன்று நாட்களில் வாய்ப்புண் சரியாகி விடும்.

- எஸ். சீமந்தகமணி, பெங்களூர்.

காலையில் ஏற்படும் சேற்றுப்புண்ணுக்கு மண்ணெண்ணெயைத் தடவி வந்தால் வலி தீர்ந்து விடும்.

- க. ஜானகிதாபேகம், கும்பகோணம்.

முடி கொட்டுதா?

வாரம் ஒருமுறை முடக்கத்தான் கீரையை அரைத்துத் தலையில் தேய்த்துக் குளித்தால் எந்தக் காரணத்தினால் முடி கொட்டி னாலும் நின்றுவிடும்.

- ஏ. இந்திரா, ஈரோடு.

✉ ''சில பெண்கள் அழகு தேவதை ஆகாமலேயே சூன்யக்காரக் கிழவியாக வாழ்ந்து மடிகிறார்கள்'' என்ற சுகிசிவத்தின் வரிகள் வைர வரிகள்தான்.
அயனாவரம், ஈ.டி. ஹேமமாலினி.

✉ அம்மா-பொண்ணு பகுதி அற்புதம். 'எக்ஸ்சேஞ்ச் அதிர்ஷ்டம்' தலைப்பு அட்டகாசம்.
நியூடெல்லி, புவனேஸ்வரி.

✉ உங்கள் புதிய வாசகி நான். இத்தனை



ஒவ்வொரு அங்குலமும் தங்கம்!

நாட்கள் ஏன் மங்கையர் மலரைத் தவற விட்டோம் என வருந்துகிறேன். ஒவ்வொரு அங்குலமும் தங்க நகை போல அலங்கரிக்கப்பட்டுள்ளதைப் படித்து மகிழ்ந்தேன்.
கிருஷ்ணகிரி, லோ. மோகனசுந்தரி.

✉ சர்வஜித் பெண் கட்டுரையில், ஒளி வீசிய ஷிவானி குப்தா, உண்மையில் லட்சியப் பெண்தான். அவரது வாழ்க்கை, எங்களது தைரியக் கதவைத் திறந்தது.
கும்பகோணம், டி.எல். நவீன்பாலா.

✉ ஆரோக்கிய கைடு, அசத்தல் கைடு!
ஹூப்ளி, எம். பாரதி சேகர்.

✉ 'நலம் வாழ' எனும் இணைப்பு இதழ், மினி மருத்துவமனையாக மலர்ந்தது அருமை!
ஸ்ரீரங்கம், எஸ். முரளி.

✉ ஆன்மாவுக்கு ஆலய தரிசனம்; உடலுக்கு ஹெல்த் கைடு. அசத்திட்டீங்க...!
ஆலந்தூர், ஜே.சி. ஜரீனாகாந்த்.

✉ 'ஆலய தரிசனம் 64' இணைப்பு அருமையான வழிகாட்டி! கோயிலின் உள்ளே நுழைவதிலிருந்து வெளியே வரும் வரை கடைப்பிடிக்க வேண்டிய நெறிமுறைகளை படங்களுடன் விளக்கியிருப்பதற்கு நன்றி!
திருவான்மியூர், ஜெயா கண்ணன்.

✉ மங்கையர் மலர் என் தாய்க்கு மிக மிக பிடித்தமான பத்திரிகை. ஓய்வு நேரத்தில் மங்கையர் மலரும் கையுமாகத் தான் எங்கம்மாவைப் பார்த்து வளர்ந்தோம். தன்னுடைய 48ம் வயதிலேயே மார்பகப் புற்றுநோயில் இறந்துவிட்டார். ஒவ்வொரு மாதமும் மங்கையர் மலர் இதழை வாங்கியவுடன் அப்படியே சிறிது நேரம் மார்போடு அணைத்துக் கொள்வேன். என் அன்னையையே அணைத்தது போலிருக்கும்!
வில்லிவாக்கம், காந்திமதி கிருஷ்ணன்.

ஜூலை மங்கையர் மலரில் மைக்ரோவேவ் சமையல் பற்றிய சந்தேகங்களை எழுதச் சொல்லி வாசகியரைக் கேட்டிருந்தோம். வந்து குவிந்த கேள்விகளில் சிறந்த பத்து கேள்விகளுக்கு பதில்கள் தந்து, தான் எழுதிய 'மைக்ரோவேவ் சமையல்' புத்தகங்களை அன்புடன் கையெழுத்திட்டுப் பரிசளிக்கிறார் அருஞ்சுவை அரசி மல்லிகா பத்ரிநாத்.





ஓவனில் சப்பாத்தி சுட

திருமதி. விஜயா சைமன், சென்னை.

மைக்ரோவேவ் ஓவனில் சமைக்கும் போது எந்த பொருள்களைப் பாத்திரத்தில் மூடிவைத்து சமைக்கணும்? எப்போது மூடாமல் சமைக்கணும்?

நமது தினசரி சமையலை எப்படிச் சமைக்கிறோம் என்பதை மனத்தில் இருத்திக் கொள்ளுங்கள். பால், தண்ணீர் போன்ற பொங்கி வழியும் சமாச்சாரங்களை நாம் தட்டு கொண்டு மூடுவது இல்லை. அதே நேரம் சிறிதளவே தண்ணீர் தெளித்து வேகவைக்கும் பண்டங்களை மூடிவைத்து சமைக்கிறோம். இந்த ஓவனிலும் அதே போலத் தான். ஈரப்பதம் குறைவாக அதற்குள்ளேயே வெந்து முடியும் உணவுகளை மூடிக் கொண்டு சமைக்கவும். எப்பொழு ஈரப்பதம் நீங்கி உலர வரும்படி செய்ய வேண்டுமோ அப்போது மூடியை திறந்து வைக்கவும்.

ஆனந்திராம், குரோம்பேட்டை.

மைக்ரோ-ஹை, மீடியம் என்றால் என்ன? அதனால் பயன்கள் என்ன?

100% பவரில் வைத்தால் 'ஹை' என்றும் 80% பவரில் வைத்தால் 'மீடியம் ஹை' என்று குறைந்து கொண்டே வந்து 20% பவரில் வைத்தால் 'லோ' (1000) என்று கூறுவார்கள்.

வசந்தா தேவராஜன், சென்னை - 16.

மைக்ரோவேவ் சந்தேகங்கள்

முடியுமா?

மல்லிகா பத்ரிநாத்

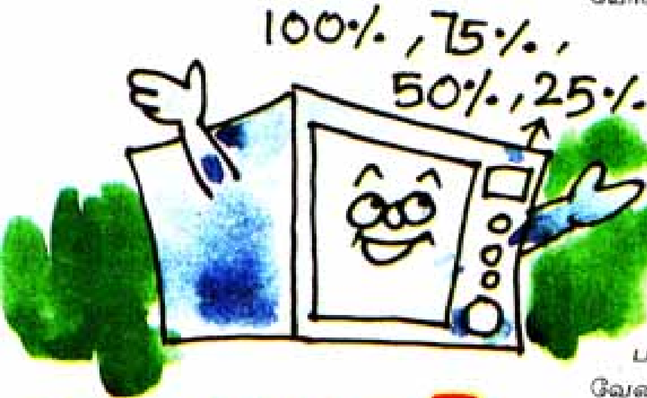
இட்லி வைக்கும் போது அடிதட்டில் தண்ணீர் ஊற்றணுமா? இரண்டு தட்டு என்றால் எவ்வளவு தண்ணீர் ஊற்ற வேண்டும்? எண்ணெய் தடவலாமா? எத்தனை நிமிடங்கள் 'செட்' செய்ய வேண்டும்?

100% பவரும் 100 டிகிரியும் ஒன்று தானா? அப்படியானால் 150 டிகிரிக்கு என்னுடைய ஓவனை சூடுபடுத்த இய லாதா?

உங்கள் முதல் கேள்வி இட்லியைப் பற்றியது. நிறைய பேர் கேட்டிருக்கிறார் கள். அடிதட்டில் 100 மி.லி. தண்ணீர் ஊற்றி முதலில் 2 நிமிடங்கள் மைக்ரோ- ஹையில் வைக்கவும். பிறகு இட்லித் தட்டில் எண்ணெய் சிறிதளவே பூசி மாவை ஒரே அளவு எல்லா தட்டிலும் ஊற்றவும். (இரண்டாவது தடவை எண் ணெய் பூசத் தேவையில்லை.)

தண்ணீர் சூடு ஆனதும் இந்தத் தட்டை வைத்து 'மீடியம்-ஹை'யில் 4லிருந்து 6 நிமிடங்கள் வரை வைக்கலாம். (ஓவனின் பவரைப் பொருத்து) ஒரு தடவை செய் தால் உங்கள் ஓவனின் நேரம் தெரிந்து விடும். அதிகத் தண்ணீரும் ஊற்றக் கூடாது. அதிக நேரம் வேக வைத்தால் ஓரங்கள் உள்ளே சென்று 'வறவற' என்று ஆகிவிடும். அந்த இட்லி குக்கரின் மேலே காற்று செல்லும் ஓட்டை இருந்தால் அதைத் திறந்து (அந்த இடம் மட்டும் குமிழ் போல திறக்கலாம்) வைத்து சமைத்து வெளியில் எடுத்ததும் மூடிவைத்து 30 செகண்டுகள் வைக்கவும்.

2) 100, 150 டிகிரி சென்டிகிரேட் போன் றவை கேக், பிஸ்கெட் போன்றவற் றிற்கு 'கன்வெக்ஷன்' முறையில் வைக்க உப யோகப்படுத்தும் உஷ்ண நிலை.



100% பவர் என்பது மைக்ரோ வேவ் ஓவனின் முழு சூடு அடையும் திறன். அதாவது ஒவ்வொரு ஓவனும் 900 டிகிரி வாட்ஸ் பவர், அல்லது 1000 வாட்ஸ் பவர் என்று பல வகையில் வேலை செய்யும்படி செய் திருப்பார்கள். தாங்கள் 100% பவர் வைத்தால் அந்த அளவு வேலை செய்யும். தங்கள் ஓவன் 900 டிகிரி வாட்ஸ் பவர் என்றால் தாங்கள் 50% வைத்தால் 450 வாட்ஸ் பவரில் வேலை செய்யும். இரண்டையும் சேர்த் துக் குழப்பிக் கொள்ளாதீர்கள்.

எஸ். விஜயலட்சுமி, ஆலப்பாக்கம்.

மைக்ரோவேவ் ஓவனில் சப்பாத்தி சுட முடியுமா?

பிரட்டை 10 செகண்ட் வைத்தால் சாஃப்ட்டாக வரும் என்று வைத்தால் கெட்டியாகி விடுகிறது. இதையே தோசைக்கல்லில் போட்டு எடுத்தால் சாஃப்டாக ஆகிறது. இது ஏன்?

பலரும், தோசை வருமா, சப்பாத்தி வருமா என்று கேட்கிறீர்கள், கரகரப்பாக,

மொறுமொறுப்பாக உருளைக்கிழங்கு ப்ரை எப்படிச் செய்வது என்றெல்லாம் கேட்கிறீர்கள். முதலில் தாங்கள் ஒரு விஷயத்தைப் புரிந்து கொள்ள வேண்டும்.

மைக்ரோவேவ் ஓவனில் மைக்ரோ அலைகள் உணவின் செல்களுக்குள் நுழைந்து அதில் உள்ள ஈரப்பதத்தை உடனே வெளித் தள்ளுகிறது. அதாவது செல் உடைந்து ஈரம் வெளியில் வரும். ஒவ்வொரு செல்லும் உராய்வடைவதால் இது நடைபெறும். அதுவே தினசரி சமையலில் உணவைச் சமைக்கும்போது வெளியில் நாம் சேர்க்கும் தண்ணீர் செல்லில் உள்ளே நுழைய முயற்சிக்கும் போது செல் உடைகிறது. அதனால் உணவு குழைகிறது, வேகிறது என்கிறோம். இது ஓவனில் உடனே நடைபெறுவதால் சமைப்பது சீக்கிரம் நடைபெறுகிறது.

சமையலில் பல்வேறு முறைகள் என்று பார்த்தால் பொரிப்பது, வறுப்பது, சுடுவதுபோன்றவை. அவையெல்லாம் ஓவனில் செய்யத் தகுந்தவை அல்ல.

தோசை, சப்பாத்தி, பிரட் போன்றவை சுடப்படுபவை; உலர்சூடு மேலே படியும் போது உணவின் உள்ளே உள்ள தண்ணீர்ப்பதம் அதற்குள்ளேயே அடைபட்டு விடும். அதனால் மேற்பாகம் மொறு மொறுப்பாம். ஓவனில் அது மாதிரி நடைபெற இயலாது. வேகவைப்பது மட்டுமே நடைபெறும். அதிலும் உணவின் செல்களில் திரவம் (தண்ணீர்) இருக்கும் உணவுகள் சீக்கிரம் வேகும். அவ்வளவுதான்.

அதனாலேயே 'கிரில்', கன்வெக்ஷன் உள்ள ஓவன்கள் தயாராகின்றன. இதில் உலர்சூடு ஏற்படுத்தப்படும். அதனால் உணவு மேற்புறம் சூடாகும்.

இந்த ஒரு அடிப்படை விஷயத்தைத் தெரிந்து கொண்டால் என்ன செய்யலாம், செய்யக்கூடாது என்பது புரிந்துவிடும்.

அதனால்தான் அரிசியை, பருப்பை ஊறவைத்தால் உள்ளே ஈரப்பதம் இழுத்துக் கொள்வதால் ஓரளவு சீக்கிரம் வேக உதவி புரியும் என்று கூறுகிறோம்.

(மற்றவை அடுத்த இதழில்)



தலைமை ஆசிரியர் அறையில் ஒரே சத்தம். மெள்ள எட்டிப் பார்த்தாள் அலுவலக உதவியாளர் ஜானு.

அட...! ஹெட் மாஸ்டரிடம் சமாதானம் சொல்லிக் கொண்டிருப்பது கமலா ஆன்ட்டியும் அவளது கணவரும் ஆச்சே..!

பக்கத்தில், ஏழாம் கிளாஸ் படிக்கும் அவர்களது மகன் சதீஷ்...

ஜானு இருக்கும் தெருவில்தான் அவர்களது ஃப்ளாட்டும்...

இப்ப என்ன பிரச்னை அவர்களுக்கு...?

சற்று நேரம் கழித்து வாடிய முகத்துடன் வெளியே வந்தார்கள் மூவரும்...

நெருங்கிச் சென்று விசாரித்தாள்...

சதீஷுக்கு வீஸிங் தொந்திரவு. அடிக்கடி ஜலதோஷம்... இருமல்... மூச்சுத் திணறல்... அதனால் லீவு போட வேண்டியிருக்கிறது... லீவு லெட்டர், டாக்டர் சர்டிஃபிகேட் கொடுத்து மாளவில்லை...

"சரி... சாயந்திரம் உங்க வீட்டுக்கு

டாக்டர் ஓமவல்லி!

ஆரோக்கியத்துக்கு...

★ 'குடும்ப வைத்தியர்' என்றும் ஓமவல்லிக்கு பெயர் உண்டு. குழந்தைகளுக்கு மாந்தமா, கபமா... சளியா...? ஓமவல்லி இலைகள் நாலைந்தைப் போட்டு தண்ணீரை சுண்டக் காய்ச்சி அதைச் சிறு குழந்தைகளின் வாயில் ஒரு சொட்டு விடலாம். மார்பிலும் தடவலாம்.

★ தலைக்குக் குளித்தால் உடனே நீர் கோத்துக் கொண்டு தும்மலுடன் அவதிப்படுகிறீர்களா? ஓமவல்லி இலைகளைக் கசக்கி சாறு எடுத்து சீயக்காயோடு சேர்த்துத் தேய்க்கலாம். நீர் கோக்காது.

★ தினமும் குடிதண்ணீர் கொதிக்கும் போது சில ஓமவல்லி இலைகளைப் போட்டுக் காய்ச்சி அதைப் பருகி வந்தால்... சிறுநீரகக் கற்கள் கரைந்து விடும். புதிதாக உருவாகாது.

★ இவற்றை முகர்ந்து பார்த்தாலும் போதும். மூக்கடைப்பு விலகும்.

★ ஓமவல்லிச் சாற்றை தலையில் தேய்த்துக் குளித்தால் மயிர்க்கால்கள் உறுதியாகும். பொடுகு வராமல் இருக்கும்.

அழகுக்கு...

★ முகத்தில் ஃபேஸ்பேக் போடுகிறீர்களா? அத்தோடு சில துளி ஓமவல்லிச் சாறு கலந்து [இலைகளைக் கசக்கினால் போதும்!] போட்டுப் பாத்தால்... பளபளப்பும் இருக்கும். மூக்கையும் உறிஞ்ச வேண்டாம்.

★ உள்ளங்கால்களை பித்த வெடிப்பின்றி அழகாய் வைத்துக் கொள்ள நேரமில்லையா உங்களுக்கு...? சின்ன வேலைதான்... பயத்தம் பருப்பு ஒரு ஸ்பூன், கசகசா கால் ஸ்பூன், பூலாங்கிழங்கு [நாட்டு மருந்துக்கடைகளில் கிடைக்கும்] ஒன்று இவற்றோடு ஓமவல்லி இலை மூன்றும் சேர்த்து ஊறவைத்து அரைத்து பாதத்தில் தடவி வாருங்கள்... பித்த வெடிப்பு மறைந்து பாதம் வழவழாதான்...

★ செம்பருத்தி இலை நான்கு,

வரேன்... போங்க...'' என்று அனுப்பி வைத்தாள் ஜானு. அன்று மாலை சதீஷ் வீட்டுக்குப் போன ஜானுவின் கையில் ஒரு தொட்டி... அதில் ஒரு செடி!

''என்னது இது...'' ஆச்சரியமாக வரவேற்றாள் கமலா..

''இதான்... ஓமவல்லிச் செடி. கபத்துக்கு நல்ல மருந்து. உங்க ஃப்ளாட்டில் பால்கனி ஓரமா வச்சு வளர்த்துட்டு வாங்க... சதீஷ் இனிமே லீவு போட வேண்டிய அவசியமே இருக்காது...'' என்றாள் புன்னகையுடன்.



ஓமவல்லி இலை ஐந்து, பூங்காங் கொட்டை தோல் [கொட்டை வேண்டாம்] நான்கு இவற்றை அரைத்துத் தலையில் தடவிக் குளித்தால், கண்டிஷனர் போட்டாற்போல கூந்தல் மின்னும். 'கமகம' என மணக்கும்!

மொறு மொறு ஓமவல்லி பக்கோடா

தேவை : ஓமவல்லி இலை - 8,
கடலைப் பருப்பு - 2 கப்,
துவரம் பருப்பு - 1 கப்,
மிளகாய் வற்றல் - 6,
பெருங்காயம் - சிறிது.

செய்முறை : பருப்புகளை ஊறவைத்து, மிளகாய் வற்றல், பெருங்காயம் சேர்த்து அரைத்து பின் ஓமவல்லி, கறிவேப்பிலையைக் கிள்ளி சிறு துண்டுகளாக்கி மாவில் கலக்கவும். இவற்றை பகோடாக்களாகப் பொரித்துச் சாப்பிட்டால் நிச்சயமாய் அஜீரணம் வராது.

[ஓமவல்லி இலைகளை பஜ்ஜி மாவில் தோய்த்து பஜ்ஜியும் செய்யலாம்.]

ஓமவல்லி ரசம்

மிளகு - 1 டீஸ்பூன், தனியா - 2 டீஸ்பூன்,
துவரம் பருப்பு - 2 டீஸ்பூன்,
ஓமவல்லி இலை - 6, தக்காளி - 2,
மிளகாய் வற்றல் - 2.

செய்முறை : மிளகு, துவரம் பருப்பு, தனியா, மிளகாய் வற்றல், பெருங்காயம் இவற்றை வெறும் வாணலியில் வறுத்துப் பொடி செய்யவும். தக்காளிகளை நறுக்கி நீரில் போட்டு வேகவைக்கவும். அதில் வறுத்த பொடி சேர்த்துக் கொதிக்க விடவும். தேவையானால் வெந்த துவரம் பருப்பு போட்டு வழக்கமான ரசம் போல செய்யவும். இறக்கிய பின்னர் ஓமவல்லி இலைகள், கறிவேப்பிலை கிள்ளிப் போட்டு மூடி வைத்து விடவும். [இலைகளைப் போட்டபின் கொதிக்க விட வேண்டாம்] சிறிது நேரம் கழித்துப் பார்த்தால் ஓமவல்லி வாசனையோடு, ரசம் [ர]ஜம்...தான்...!

தொகுப்பு: பத்மினி பட்டாபிராமன்
படம் : ஸ்ரீஹரி

ராஜம் முரளி

தமாஷ் கற்பனை



இதயத்துல இடம் பிடிச்சு...

எது நல்ல கதை என்று இவர்களிடம் கேட்டால்...

டாக்டர் : ''கதையோட கரு கலையாம நிலைச்ச நின்னு முடியும்போது 'நறுக்'னு மனசுல தைக்கணும்.''

லிஃப்ட் ஆபரேட்டர் : ''கதை ஆரம்பிச்சதுலேர்ந்து முடியற வரைக்கும் 'ஜிவ்'னு மேல மேல போய்க்கிட்டே இருக்கணும்.''

குத்துச்சண்டை வீரர் : ''விறுவிறுப்பா தொடங்கி படிக்கறவங்களைத் திக்குமுக்காட வைச்சு நெத்தியடியா முடிக்கணும்.''

குடிகாரன் : ''என்னதான் கதை அப்படி இப்படி போனாலும் அதன் மெயின் தீம் ஸ்டெடியா நிக்கணும்.''

பாத்திரக் கடைக்காரர் : ''கலகலன்னு கதை போய்கிட்டே இருந்து ஒவ்வொரு பாத்திரமும் 'பளிச் பளிச்'னு இருக்கணும்.''

ஓவியர் : ''கதையோட நுனியும் முடிவும் என்னவென்றே தெரியாம வாசகர்களைக் குழப்பி அவரவர் எண்ணங்களுக்கு ஏற்ப புரிஞ்சுக்க விட்டுடணும்.''

லாரி டிரைவர் : ''கதை ஸ்பீடா போய்க்கிட்டே இருந்தாலும் பல அதிரடி திருப்பங்கள் வந்துகிட்டே இருக்கணும்.''

அரசியல்வாதி : ''எடுத்தோம் கவிழ்த்தோம்னு இல்லாம படிப்படியா இதயத்தில இடம்பிடிச்ச மனசைக் கொள்ளை அடிக்கணும்!''

- சுபஸ்ரீ நடராஜன், சென்னை - 17.

கொங்கு நாட்டுச் சமையல்!

நான் போகுமிடமெல்லாம்
கொங்கு நாட்டுச் சமையல் பற்றித்தான்
பேசுகிறார்கள். மங்கையர் மலரின் வீச்சுக்கும்
உங்கள் அபிமானத்துக்கும்
கமகமக்கும் நன்றி சொல்லி இந்த மாதம்
விருந்துக்கேற்ற ஐந்து வித உணவு
வகையைத் தந்திருக்கிறேன்.
செய்து பார்த்து எழுதுங்க...காத்திருக்கிறேன்!

ருசியோ... ருசி - 9



நளபாக சக்கரவர்த்தி
ஜேக்கப்

பவானியைச் சேர்ந்த கார்த்திகா, சமையல் எக்ஸ்பர்ட். இளவயது என்றாலும் கூட தேர்ந்த கைமணம் கொண்டவர். இவருடைய கொங்கு தக்காளி ரசம் மற்றும் இவர் செய்யும் பல பருப்பு வடை மிகவும் ருசியானவை. சாதாரணமாகவே நான் யார் சமையலையும் குறைகூறாமல் இருக்க மாட்டேன். ஆனால் கார்த்திகாவின் இந்தத் தக்காளி ரசம் குறைகளுக்கு அப்பாற்பட்டது.

கொங்கு தக்காளி ரசம்

தேவையான பொருள்கள் : எண்ணெய் - 25 மில்லி,

கத்திரி உருளை மசாலா - சோளங்கபாளையம்

- திருமதி உமாபதி

என்னோடு வேலை பார்க்கும் மோகன் குமார் சமையல் கலையில் கைதேர்ந்தவர். அவரது தாயார் உமாபதி பக்குவமாகச் சமைப்பார்! இவருடைய கணவர் மிகப் பெரிய சமையல் காண்ட்ராக்டர். "எங்கிருந்து வந்தது இவருக்கு இவ்வளவு கை மணம்?" என்று பல சமயங் களில் நான் யோசித்ததுண்டு. பின் ஒருநாள் ஈரோடு சோளங்கபாளையத்துக்குச் சென்று உமாபதியின் கத்திரி உருளை மசாலா சாப்பிட்ட பிறகு, விடை கிடைத்தது. மிகுந்த ருசி கொண்ட அந்த மசாலாவின் ரெசிபியை உங்களோடு பகிர்ந்துகொள்கிறேன்.



தேவையான பொருள்கள் :

கத்திரிக்காய் - 2, உருளைக்கிழங்கு - 2, முந்திரி - 50 கிராம், மஞ்சள் தூள் - சிறிது, பச்சை மிளகாய் - 5, சீரகம் - 1 டேபிள் ஸ்பூன், உப்பு - தேவையான அளவு, பாதாம் பருப்பு - 2 டேபிள் ஸ்பூன், பிஸ்தா - 2 டேபிள் ஸ்பூன், தேங்காய் எண்ணெய் - சிறிது.

பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய் - 2

பிரியாணி இலை - 1,

மிளகு - 8,

பெரிய வெங்காயம் - 1,

தக்காளி - 3,

பருப்புப் பொடி - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,

உப்பு - தேவையான அளவு,

பருப்புத் தண்ணீர் - 1 கப்,

மல்லித் தழை- சிறிது.



செய்முறை :

ஒரு பாத்திரத்தில் எண்ணெய் ஊற்றவும். நன்றாகக் காய்ந்ததும், அதில் பட்டை, கிராம்பு, ஏலக்காய், பிரியாணி இலை, மிளகு ஆகியவற்றைப் போட்டு நன்றாக வதக்கவும்.

பிறகு அதில் சிறிதாக நறுக்கிய வெங்காயத்தைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். வதங்கிய பின் தக்காளியைச் சேர்த்து வதக்கவும். உப்பு





செய்முறை :

முந்திரி 30 கிராம் நன்றாக ஊற வைத்து அரைத்துக் கொள்ளவும். உருளைக் கிழங்கைச் சதுரமாக வெட்டிக் கொள்ளவும். கத்திரிக்காயையும் சிறிதாக வெட்டி அதனை எண்ணெயில் சிறிது நேரம் வறுத்துக் கொள்ளவும்.

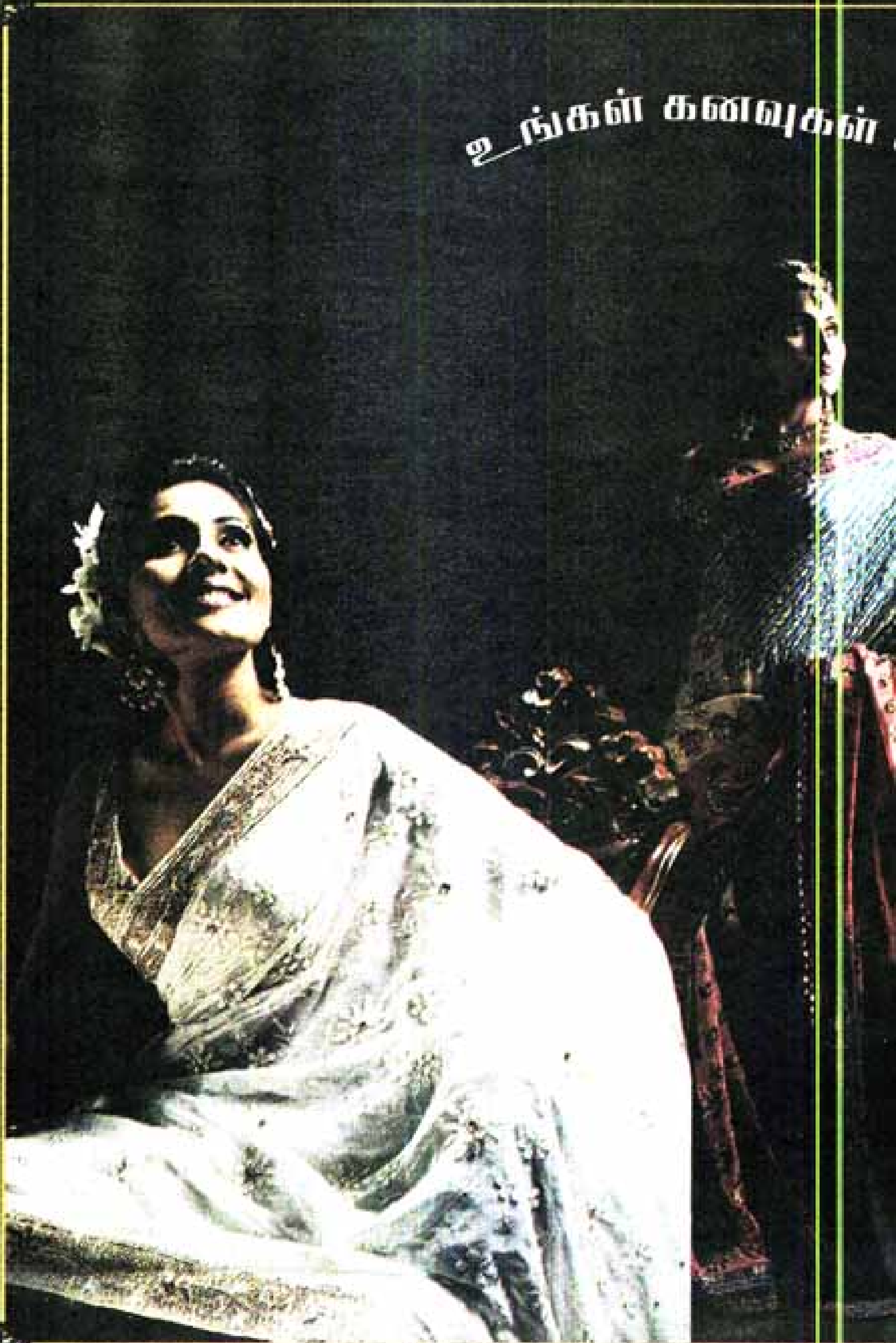
சேர்க்கவும். நன்றாக வதங்கிய பின் அதில், பருப்புப் பொடி மற்றும் பருப்புத் தண்ணீரைச் சேர்த்து மிதமான வெப்பத்தில் கொதிக்க விடவும்.

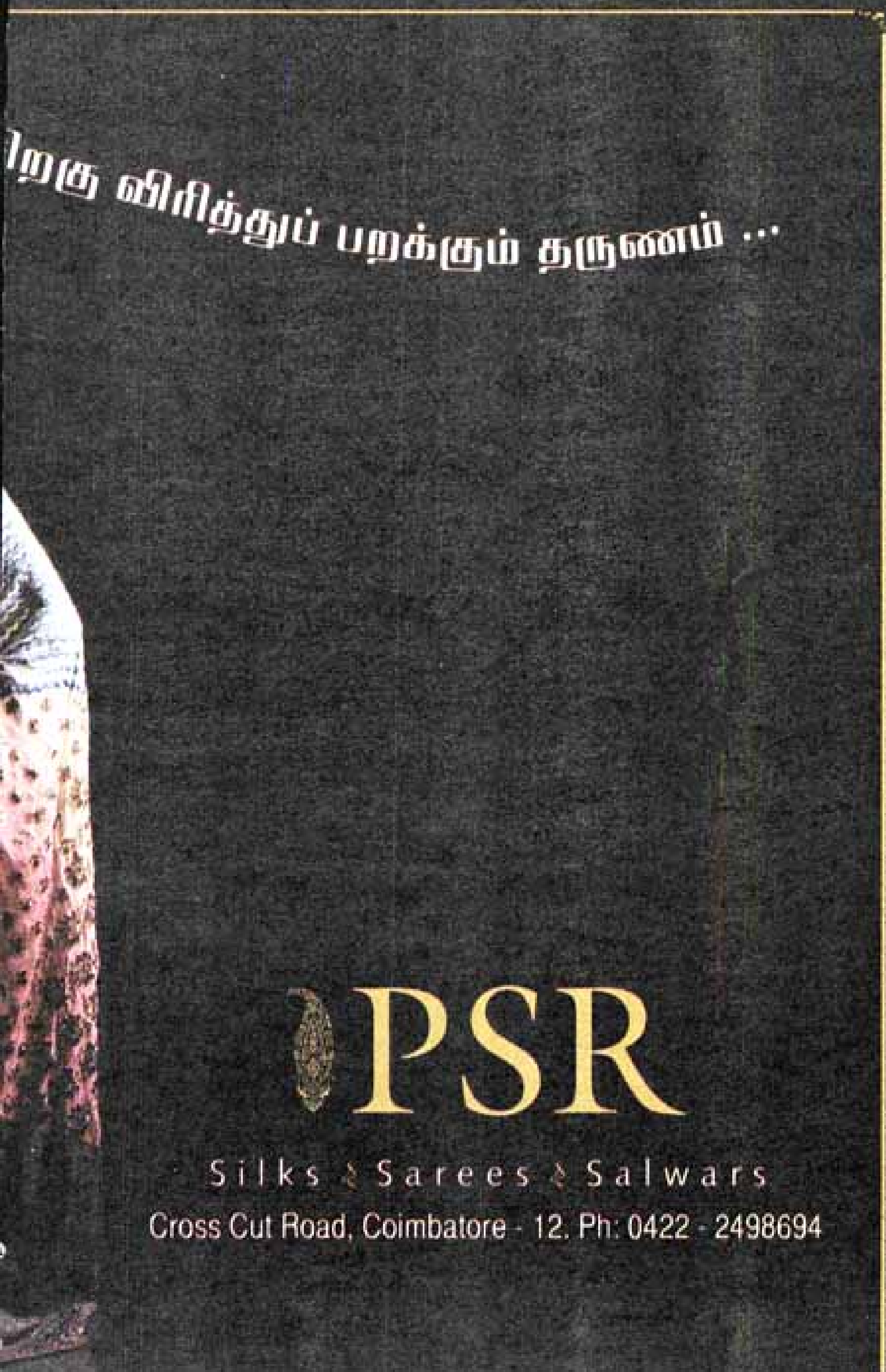


இதில் பருப்புப் பொடி என்பது கடலைப் பருப்பை இலேசாக வறுத்து அரைத்து வைத்த பொடி. இதர ரசம் செய்ய இது கைவசம் இருப்பது நல்லது!

சூப் போலவும் அருந்தலாம். சாதத்தில் பிசைந்தும் சாப்பிடலாம்.

கொதித்தபின் நறுக்கிய மல்லித் தழையைச் சேர்த்தால், கொங்கு தக்காளி ரசம் தயார்.


உங்கள் கனவுகள்


றகு விரித்துப் பறக்கும் தருணம் ...
PSR
Silks Sarees Salwars
Cross Cut Road, Coimbatore - 12. Ph: 0422 - 2498694

ஒரு கனமான பாத்திரத்தில் நன்றாக எண்ணெய் ஊற்றி அதில் சிறிது சீரகத்தைச் சேர்த்து, பொரிந்த பின் அரைத்த முந்திரியை அதில் சேர்த்து நன்றாகக் கொதிக்க வைக்கவும். மற்றும் கீறிய பச்சை மிளகாய் சேர்த்து சிறிது மஞ்சள் தூள் மற்றும் உப்பு போடவும்.

பின்னர் பொரித்த காய்கறிகளைச் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும். அதனுடன் சிறிது தண்ணீரைச் சேர்த்து நன்றாகக் கொதிக்க வைக்கவும்.

பின்னர் பாதாம், பிஸ்தா மற்றும் மீதமுள்ள முந்திரி ஆகியவற்றைப் பொன்னிறமாகப் பொரித்து அதனுடன் சேர்த்தால் கத்திரி உருளை மசாலா ரெடி.

வாழைப்பூ உருண்டைக் குழம்பு –

- திருமதி இந்திரா

தாராபுரம் அலங்கியம் சாலையில் வசிக்கும் இந்திரா, என்னுடைய சிறப்புமிக்க மாணவனின் தாயார். ஒருமுறை என் மாணவன் நிர்மல் மதியச் சாப்பாட்டிற்காக வாழைப்பூ உருண்டைக் குழம்பு கொண்டு வந்திருந்ததை யதேச்சையாக ருசி பார்த்துப் பிரமித்தேன். ஆஹா, அவ்வளவு ருசி! அன்று மாலையே இந்திராவைச் சந்தித்து, செயல்முறை விளக்கம் கேட்டுப் பதிவுசெய்து வைத்ததை, இங்கு உங்களுக்காகத் தந்திருக்கிறேன். கொஞ்சம் மெனக்கெட வேண்டிய ஐட்டம். ஆனால் ருசியோ சும்மா அதிரும்ல!

மல்லிப் பூண்டு ரொட்டி

- திருமதி பிரேமா

தாராபுரத்தைச் சேர்ந்த பிரேமா அன்னலஷ்மியின் பரிபூரண கடாட்சம் பெற்றவர். இவர் செய்யும் மல்லிப்பூண்டு ரொட்டி கொங்கு நாட்டுச் சமையலில் மிகவும் முக்கியத்துவம் வாய்ந்தது. தாராபுரத்தில் இந்துக்களும், முஸ்லீம்களும் சமையல் பரிமாற்றங்கள் பலவற்றைச் செய்து, நல்லிணக்கத்துக்கு உறுதுணையாக இருப்பவர்கள். அப்படிப்பட்ட ஒரு பதார்த்தமே இந்த ரொட்டி!







தேவையான

பொருள்கள் :

எண்ணெய் - சிறிது,
பச்சை மிளகாய் (அரைத்தது)
1 டேபிள் ஸ்பூன்,
தக்காளி (அரைத்தது) - 1 கப்,
இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன்,
தேங்காய் முந்திரி (அரைத்தது) - 2
டேபிள் ஸ்பூன்,
மஞ்சள் தூள் - சிறிது,
மிளகாய்த் தூள் - 1
டேபிள் ஸ்பூன்,
மல்லித் தூள் - 1
டேபிள் ஸ்பூன்,

படம் : ஸ்ரீஹரி

தேவையான பொருள்கள் :

அரிசி மாவு - ¼ கிலோ,
பூண்டு - 15,
பச்சை மிளகாய் - 4,
பெரிய வெங்காயம் - 2,
இஞ்சி - சிறிய துண்டு,
கறிவேப்பிலை - சிறிதளவு,
நெய் - 50 மில்லி,
உப்பு - தேவையான அளவு,
மல்லித்தழை - சிறிது.

செய்முறை :

ஒரு பாத்திரத்தில் அரிசி மாவை எடுத்துக் கொள்ளவும். சிறிதாக நறுக்கிய பூண்டு, வெங்காயம், பச்சை மிளகாய், இஞ்சி, மல்லித்தழை, கறிவேப் பிலை, உப்பு, நீர் சேர்த்து, நன்றாகக் கலக்கவும்.

பின்னர் ஒரு வாழை இலையில் சிறிது நெய் தடவி அந்த மாவை அதில் வைத்து மெல் லியதாகத் தட்டவும். தோசைக் கல்லில் இட்டுச் சுடவும்.



புளித் தண்ணீர் - அரை கப்

தேவையானவை :

கடலைப் பருப்பு - 150 கிராம்,
பெரிய வெங்காயம் - 1,
இஞ்சி - சிறிது,
பச்சை மிளகாய் (சிறிதாக நறுக்கியது) - 2,
சீரகம், சோம்பு - 5 கிராம்,
பூண்டு - 2 பற்கள்,
வாழைப்பூ (சிறிதாக நறுக்கியது) - 100 கிராம்

செய்முறை :

கடலைப் பருப்பை ஊற வைத்து, அதில் சிறிதாக நறுக்கிய பெரிய வெங்காயம், இஞ்சி, பச்சை மிளகாய், பூண்டு ஆகியவற்றுடன் சோம்பு, சீரகம் மற்றும் வாழைப்பூ சிறிதாக நறுக்கியது சேர்த்து சிறிது உப்பு சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கிக் கொள்ளவும். அதனை சிறிது அரைத்து உருண்டைகளாகப் பிடித்து, இட்லிப் பாத்திரத்தில் வைத்து வேகவைக்க வேண்டும்.

ஒரு கனமான பாத்திரத்தில் சிறிது எண்ணெய் விட்டு அதில் பச்சை மிளகாய், தக்காளி அரைத்ததைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். அதில் இஞ்சி, பூண்டு விழுதைச் சேர்த்து நன்றாக வதங்கியபின் அதில் சிறிது மஞ்சள் தூள், மிளகாய்த் தூள், மல்லித்தூளைச் சேர்த்து நன்றாக வதக்கவும். பின்பு அதில் புளித்தண்ணீரைச் சேர்த்து நன்றாகக் கலக்கிக் கொதிக்க விடவும்.

தேவையான உப்பு, வேகவைத்த உருண்டையைச் சேர்த்து உருண்டை உடையாமல் நன்றாகக் கலக்கி இறக்கினால் வாழைப்பூ உருண்டைக் குழம்பு தயார்!

நளபாகப் போட்டி - 8 (முடிவு)

ஆகஸ்ட் 2007ல் இடம்பெற்ற போட்டியின் விடை :

த	க	வெ	ரா	தே	நா	செ	க
கெ	க்	ங்	ங்	த	நே	தா	பொ
நே	ரு	கா	பே	கீ	லி	கி	லை
பு	ய்	ய	ளி	ல்	ரா	∴	பி
தி	∴	ம்	ம	தா	செ	ர	ப்
னா	பே	த	கி	நா	ண்	நே	வே
நே	த்	பெ	நே	டை	கெ	த	ரு
கொ	ரு	மி	ள	கா	ய்	நே	க

விடைகள்: தேங்காய், வெங்காயம், கருவேப்பிலை, பிரண்டை, புதினா, கொத்தமல்லி, தக்காளி, மிளகாய்

வந்து குவிந்த கூப்பன்களில் ரூ. 150/- பரிசு பெறும் 20 அதிர்ஷ்டசாலி வாசகர்களுக்கு வாழ்த்துக்கள்!

1. நா. சௌந்திர நாயகி, திருச்சி -6, 2. பி. கவிலா, கொல்லம், 3. ஆர். சீதாராம்ஜி, நெய்வேலி, 4. ஏ.செல்வி, திண்டிவனம், 5. ராஜி சுப்ரமண்யம், மும்பை, 6. எஸ். சுபா, கோயமுத்தூர், 7.ஜி. சாந்தி, திருக்குருங்குடி, 8. பி. ஜெயலக்ஷ்மி, சிங்கபெருமாள் கோயில் போஸ்ட், 9.எஸ். நிர்மலா, பெங்களூர் - 33, 10. டி. காமாட்சி, தமிழ்நாடு, 11. உஷா சுப்ரமண்யம், ஹைதராபாத், 12. கே. அகிலாண்டம், காஞ்சிபுரம், 13. ஆர். உஷா, மைசூர், 14. உமா சந்தானம், பாண்டிச்சேரி - 8, 15. கே. ராஜலக்ஷ்மி, சென்னை - 17, 16. கே. வசுபிரதா, ஆந்திரபிரதேஷ், 17. டி.ஆர். சரஸ்வதி, இராங்கியம், 18. வி. சகுந்தலா, திருநெல்வேலி, 19. எம். சிவரஞ்சனி, திருவாரூர் மாவட்டம், 20. இராஜலட்சுமி கல்ராஜ், தருமபுரி.



கொடுக்கப்பட்டிருப்பவை எல்லாமே பிரபலமான பழமொழிகளும் பேச்சு வழக்குகளும்தான். கோடிட்ட இடத்தில் சரியான கிச்சன் ஐட்டத்தை நிரப்ப வேண்டியதுதான் உங்கள் வேலை.

1. .... சிறுத்தாலும் காரம் குறையாது.
2. ஊரான் வீட்டு ....யே என் பொண்டாட்டி கையே!
3. வெறும் வாயை மெல்பவனுக்கு .... கிடைத்தாற் போல...
4. எதுக்கு .... தின்ன குரங்கு போல முகத்தை வச்சுக்கற?
5. .... இல்லாப் பண்டம் குப்பையிலே!
6. எளைச்சவனுக்கு எள்ளு கொடு. கொழுத்தவனுக்கு .... கொடு.
7. ஏன் .... குடிச்ச நரியாட்டம் ஆடறே?
8. .... கண்ட இடத்திலே பிள்ளை பெத்துக்க முடியுமா?
9. ....ளுன்னா எண்ணெயா நிக்கணும். அதுதான் சறுகறுப்புக்கு அழகு!
10. வாய் புளித்ததோ .... புளித்ததோ என்று பேசக் கூடாது.

- ஜி.எஸ்.எஸ்

இங்குள்ள புதிரைச் சரியாக நிரப்பி வெட்டி மங்கையர் மலருக்கு அனுப்புங்க. குலுக்கல் முறையில் 20 பேருக்கு 150 ரூபாய் பரிசு! ஜெராக்ஸ் அனுப்பக் கூடாது!

கடைசித் தேதி : 17.9.2007

உறையின் மீது நளபாகப் போட்டி - 9 என்று குறிப்பிடவும்.
ஆசிரியர் தீர்ப்பே இறுதி.

பெயர் : .... விலாசம் : ....
....
....
தொலைபேசி எண் : ....

பொள்ளாச்சியில் மாரியம்மன் கோவில் பண்டிகை மிகவும் விசேஷம். திருவிழாவில் நோன்பு சாட்டியவுடன் கம்பம் நடுவார்கள். அந்தக் கம்பம்தான் மாரியம்மனின் கணவன் என்பது ஐதிகம். விழா நாட்களில் கம்பத்துக்குத் தண்ணீர் ஊற்றுவது மங்கல வழக்கம்.

நாங்கள் சிறியவர்களாய் இருந்தபோது ஒரு சொம்பில் மஞ்சள் கலந்த நீரை நிரப்பி, அதில் வேப்பந்தழைகளை வைத்து கோவிலுக்கு எடுத்துச் செல்வோம். அக்கம் பக்கத்துத் தோழிகளுடன் கூட்டமாக தெருக்களில் அம்மன் பாடல்களைப் பாடிக் கொண்டே போவோம்.

ஒன்னாந் தங்கச்சி மதுர மீனாட்சி
ஒன்னாம் பந்தெடுத்தாடவே
ஒன்னாம் பந்தும் கிழலக தேரோர் பக்கம் சாயவே

இப்படி பத்து முறை பாடி முடித்த பின் அடுத்த பாட்டு

ஒன்னாங் கரகமடி எங்க ஊரு மாரி
ஏதோ வரம் ஜோதி
சூலக் கல்லுத் தாயி
சுந்திரம்மன் தேவி
கரகம் வந்து நிக்குது பாரு கருவலூர் தாயி!



கரகம் வந்து நிக்குது பாரு!

இப்படியே 10 வரை பாடி முடிக்கவும், கோயில் எல்லையைத் தொடவும் சரியாய் இருக்கும். சொம்புத் தண்ணீரை கம்பத்தில் ஊற்றியபின், சாமி கும்பிட்டு விட்டு பரந்த மண் தரையில் விளையாடுவோம். இலந்தவடை, மாங்காய் மிக்சர், ஜவ்வு மிட்டாய், களாக்காய், சூரிப்பழம் வாங்கி சாப்பிட்டு விட்டு மெதுவாக வீடு வந்து சேர்வோம். (ஹோம்வொர்க் ஆவது ஒண்ணாவது, அது என்னன்னே தெரியாது)

இன்று நினைத்தாலும் இந்தப் பழைய நினைவுகள் மத்தாப்பூக்களாய் மனசுக்குள் பூக்கின்றன. அந்த இனிமையும், கள்ளம் கபடமில்லாத இளமையும் திரும்பி வருமா? ஏங்குகிறேன் ஏகமாய்!

– எஸ். ஜானகி சுப்ரமணியன், திருப்பூர்.



''மூச்சுவிட முடியலப்பா... நேரம் சரியா இருக்கு. என்னோட சொந்த வேலையைக் கூட கவனிக்க முடியலை; கல்யாணம் மற்றும் துக்கங்களுக்கோ, கூட போக முடியலை'' என்று பலர் சொல்வார்கள்; அது சரியல்ல! ''நேரமில்லை என்று சொல்பவர்களுக்கு மனசு இல்லை'' என்றுதான் சொல்ல வேண்டும்'' என்கிறார் டெலிஸ் க்ரீன்ஸ் நிறுவன நிர்வாக இயக்குநர் ஜானகி ரவிச்சந்திரன். இவர் 'நேர நிர்வாகம்' குறித்த பட்டறைகளை நடத்துவதில் அனுபவமிக்கவர்.

நேரம் நல்ல நேரம்!





★ நேர நிர்வாகத்தில் ரொம்பவே சிம்பிளான ஒரு விஷயம் இது! இப்போது இருக்கும் நிலையே போதும் என்று திருப்தியடைகிறீர்களா? அல்லது இன்னமும் முன்னேற வேண்டும் என்று விரும்புகிறீர்களா? திருப்தி அடைந்து விட்டீர்கள் என்றால் நீங்கள் கடிகாரத்தின் கட்டுப்பாட்டில் வந்து விடுவீர்கள். ''இல்லை... அடைய வேண்டிய லட்சியம் இருக்கு'' என்று உழைக்கத் துணிந்தால், உங்கள் கட்டுப்பாட் டில் நேரம் வந்து விடும்.

★ இரவில் அலாரம் வைக்கும்போது உங்கள் படுக்கையிலிருந்து பத்தடி தூரம் தள்ளி வையுங்கள். பக்கத்தில் இருந்தால் அலாரத்தை அணைத்து விட்டுத் தூங்கத்தான் தோன்றும்.

★ சரியான திட்டமிடுதல், மற்றும் மெனக்கிடுதல் மூலமாகவே உங்கள் வேலைகளை சரிவர வகுத்துக் கொண்டு செய்ய முடியும். நேரத்தோடு செய்தால், உங்கள் காரியங்களில் செயல்திறன் செம்மையாகும்.

★ ஈடுபாடும் தேவையும் உள்ள எந்த வேலையையும் யாரும் தள்ளிப் போடுவதில்லை. புதிய சினிமாவுக்குக் கூப்பிட்டால், உடனே போட்டது போட்டபடி குஷியாகக் கிளம்புகிறோம். அதற்கான மென்டல்ஃபோல்டு தானாகவே அமைகிறது. இந்த மனப்பக்குவம் எல்லாக் காரியத்திலும் அமைந்தால், வெற்றிதான்!

★ வீட்டிலிருக்கும் பெண்கள் மனித சக்தியை நிறையவே விரயம் செய்கிறார்கள். பகல் முழுக்க சீரியல்கள் பார்த்துப் பொழுது போக்காமல், குடும்பத்துக்கு வருமானம் கிடைக்கும் வகையில் சுயவேலை வாய்ப்பு முயற்சியில் இறங்க லாம்.

★ நேரத்தைத் திட்டமிடுவது என்பது தினமும் நடக்க வேண்டியது என்றாலும் நான்கு நாட்களுக்குப் பிறகு செய்ய வேண்டிய வேலையைக் கூட இன்றே நேரம் கிடைத்தால் செய்துவிட வேண்டும்.

★ ஒருவர், ''நான் இன்று மிக மகிழ்ச்சியாக இருக்கிறேன். அதே மனநிலையைத் தொடர்ந்து அனுபவிக்க ஆபீஸுக்கு லீவு போடுகிறேன்'' என்றாராம். சோகமாக இருந்த மற்றொருவர், ''மனசே சரியில்லை. ஆபீஸுக்கு லீவு'' என்றாராம். இருவரது அணுகுமுறை



யும் தவறு.

மகிழ்ச்சியாக இருப்பவர், ''இன்றைக்கு இரண்டு மூன்று வேலையைச் செய்து முடிக்கலாம்'' என்றும், சோகமாக இருப்பவர் ''கவலையை மறக்க பல வேலைகளைச் செய்வேன்'' என்றும் சொல்வதும் தான் ஆக்கபூர்வமான அணுகுமுறை.

★ அலுவலகத்துக்குச் செல்லும் பலர் நேரத்துக்குச் செல்லாமல், அவஸ்தைப்படுகிறார்கள். சென்னை போன்ற மாநகரில் போக்குவரத்து நெருக்கடி என்பது வாடிக்கையாகி விட்ட ஒன்று. அதைக் கணக்கில்



கொண்டு, நீங்கள் வீட்டிலிருந்து கிளம்பும் நேரத்தைத் திட்டமிட வேண்டும்.

★ நீங்கள் ஒரு சிறு தொழிலதிபர் அல்லது டாப் எக்ஸிகியூடிவ் என்றால் 'டேபிள் ப்ளானர்' வைத்துக் கொள்வது நல்லது. 'பத்து மணிக்கு ஒருவரைச் சந்திக்க வேண்டும், பதினோரு மணிக்கு அவருக்கு ஃபோன் செய்ய வேண்டும்' என்று மணிக்கு மணி என்ன செய்ய வேண்டுமென்று குறித்து வைத்து, காரியம் முடிய முடிய, குறிப்பை அடித்துக் கொண்டே வரலாம்.

★ நேர மேலாண்மையில் வேகமும் ஒரு முக்கியமான அம்சம் ஆகும். சிறுத்தையைப் போல பாயவும் பாயலாம். நத்தையைப் போல ஊர்ந்தும் போகலாம். எடுத்த காரியத்தை 'பட்பட்' என்று முடித்தால், பிரச்னை இல்லை. தள்ளிப் போகும் பட்சத்தில் எல்லாம் தலை மேல் உட்கார்ந்து கொண்டு தவிக்கவிடும்.

★ வீட்டிலும், அலுவலகத்திலும் எந்தப் பொருளையும், எடுத்த இடத்தில் வைக்கப் பழகவும். இதனால், நேர விரயத்தையும், எரிச்சலையும் தவிர்க்கலாம்.

★ ஒருவரது வாழ்நாள் சராசரி 60 வருடம் என்றால் அதில் இருபது வருடங்கள் தூக்கத்தில் போய் விடுகின்றன. குளிக்க, சாப்பிட, படிப்பு என்று மீதி முப்பது வருடங்கள் போய் விடும். உண்மையில் பார்க்கப் போனால் அதிகபட்சம் பத்து வருடங்களே ஒருவர் திட்டமிட்டு உழைக்க முடியும். வாழ்க்கையில் உயரே, உயரே போக வேண்டுமென்ற துடிப்பு இருந்தால் இந்தக் குறுகிய காலகட்டத்தைப் பயன்படுத்தும் அளவுக்கு நேர மேலாண்மை இருக்க வேண்டும்.

- ஸ்ரீநி

வாழையடி வாழை



தாத்தா :

''இங்கிட்டு இல்லாத வேலை டவுன்லே எங்கன இருக்கு தம்பி? நமக்கு இல்லாத நெலம் நீச்சா?'' - விவசாயத் தந்தையின் மனவேதனை.

''நாமதான் படிக்கலை. நம்ம மவனாவது படிக்கட்டும்னு எட்டு கிளாஸ் படிக்க வச்சதுக்கா தம்பி எங்கள வயசான காலத்துல தனியா விட்டுட்டுப் போறே?'' - தாயின் கண்ணீரும் அசைக்கவில்லை மகன் சின்னையாவை.

அப்பா :

''டவுன்ல இல்லாத எந்த வேலை சிட்டியில இருக்கு? எனக்கு வயசாச்சு. இங்கியே இருந்து வேல பாருடா'' - சின்னையாவுக்குத் தாய் தந்தை நினைவு வந்து தொண்டையை அடைத்தது.

''முடியாதுப்பா'' - பிள்ளை ராஜு'வின் ஆணித்தரமான மறுப்பு.

பேரன் :

''இந்தியாவில இல்லாத சாஃப்ட்வேர் கம்பெனியா? மாதம் 50,000/- சம்பளம் தாராளம் நமக்கு. இங்கியே இரு. ஆகாஷ்! எங்களுக்கு வயசாச்சு. அமெரிக்காவ்லாம் வேண்டாம்ப்பா.''

''நோ டாட். யூ நோ நத்திங் அபவுட் யுஎஸ்ஏ. ஐம் கோயிங் தேர்'' - ஆகாஷின் நுனி நாக்கு இங்கிலீஷில் வாயடைத்துப் போன ராஜு'வின் கண்ணீரில் பெற்றோரின் முகம்.

- ராஜி.
பெங்களூர்.

'ஜிப்' ஜாக்கிரதை!

நான் டாக்டரிடம் போயிருந்தேன். அப்போது அழுது துடித்துக் கொண்டிருந்த ஒரு குழந்தையைத் தூக்கிக் கொண்டு பெற்றோர் ஓடி வந்தார்கள்.

''குழந்தை 'உச்சா' போய்விட்டு, பேண்ட் ஜிப்பை மாட்டும்போது சதை அகப்பட்டுக் கொண்டதில் குழந்தை துடித்துப் போய்விட்டான். ஜிப்பை விலக்கப் பார்த்தோம். முடியவில்லை. அதனால்தான் டாக்டரிடம் வந்தோம்'' என்றார்கள்.

இதில் இரண்டு விஷயம் கவனிக்க



வேண்டியது.

★ தாய்மார்கள் குழந்தைகளுக்கு ஜட்டி அணிவித்து பேண்ட் போடணும்.

★ ஆயத்த ஆடை தயாரிப்பவர்கள் 6 வயது வரை உள்ள குழந்தைகள் டிரஸ்ஸில் ஃபாஸ்னர் [வல்க்குரோ] வைத்தால் இதுபோன்ற பிரச்னை வராமல் இருக்கும்.

– எம். மல்லிகா முருகேசன்,
காணியாளன் புதூர்.

ஸ்ரீ கிருஷ்ண ஜயந்தி

சின்னக் கண்ணன் பிறந்து விட்டான். கோகுலதநல ஒரே கொண்டாட்டம். ஸர்வலோக சக்கரவர்த்தியான பகவான், பரம கருணையோடு, பரம எளிமையோடு வந்து, மாடு மேய்த்து, ஆயர்களைக் காத்து, பற்பல திருவிளையாடல் புரியப் போகிறார். நந்தகுமாரனின் மழலை அமுதப் பேச்சும், புல்லாங்குழல் இசையும், கார்வண்ணன் கட்டழகுத் திருமேனியும் காணக் காண எத்தனை எத்தனை பேரின்பம்! ஸ்ரீ கிருஷ்ணனின் வரவை, அன்றைக்கு கோகுலமே கொண்டாடி மகிழ்ந்ததைப் போல, இன்றைக்கு கோகுலாஷ்டமி அன்று ஸ்ரீ பாலகிருஷ்ணனை வண்ணவிழா எடுத்து வரவேற்போம். பால், தயிர், வெண்ணெய் தந்து உபசரிப்போம். தூய மலர்களால் அர்ச்சிப்போம். குறையே இல்லாத கோவிந்தனைத் துதிப்போம்.



கிருஷ்ண விக்ரத்தை மணையில் வைக்கும்போது சொல்ல வேண்டியது

பத்மநாப நமஸ்தப்யம்
கோவிந்தாய நமோ நமஹ
ரத்ன ஸிம்ஹாஸனம் ரம்யம்
ப்ரீதிபாவனே க்ருஹ்யதாம்!
ஓம் ஸ்ரீ க்ருஷ்ணாய நமஹ! ஆஸனம் ஸமர்ப்பயாமி.

இனிப்புகளைப் படைக்கும் போது

வாஸுதேவ பரந்தாம
ரக்ஷமாம் பவஸாகராத்
மதுவர்க்கம் ப்ரதாஸ்யாமி

கண்ணன் பிறந்தான்!

ஸுவர்ண கலசே ஸ்த்திதம்
ஓம் ஸ்ரீக்ருஷ்ணாயநமஹ!
மதுபர்க்கம் ப்ரதாஸ்யாமி!

சந்தனம் பூசும் போது

சந்தனம் குங்குமோ பேதம்
கற்பூரா கரு ஸம்விதம்
லேபனார்த்தம் ஜகந்நாத
க்ருஹ்யதாம் அதுனா த்வயா
ஓம் ஸ்ரீ க்ருஷ்ணாய நமஹ! கந்தம்
ஸமர்பயாமி!



பூ மாலை சாற்றும் போது

ஜாதீ சம்பக புந்நாக மல்லிகா
வகுளாதிபி : |
கரவீரை : பாரிஜாதை பூ ஜயாமி
பரந்தப ||
ஓம் ஸ்ரீ க்ருஷ்ணாய நம :
புஷ்பாஞ்ஜலிம் ஸமர்பயாமி |

கூடை நிறைய உதிரிப் பூக்களை எடுத்துக் கொண்டு, அதில் கையளவு அட்சதையைச் சேர்த்து ஸ்ரீ கிருஷ்ண விக்ரஹத்துக்கோ, படத்துக்கோ அங்க பூஜை செய்யவும்.

ஓம் ஸ்ரீ க்ருஷ்ணாய நமஹ! பாதௌ பூஜயாமி (திருவடிகளைப் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ கமலநாதாய நமஹ! = ஜங்க்கே பூஜயாமி (கணுக்கால்களில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ வாஸுதேவாய நமஹ! - நாபிம் பூஜயாமி (தொப்புளில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ கம்ஸாரயே நமஹ! = ஹ்ருதயம் பூஜயாமி (இதயத்தில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ அஜாய நமஹ! = முகம் பூஜயாமி (திருமுகத்தில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ ஸங்கர்ஷணாய நமஹ! = பா்லம் பூஜயாமி (நெற்றியில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ வநமாலாதராய நமஹ! = ஸ்கந்தௌ பூஜயாமி (தோள்களில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ ஸநாதனாய நமஹ! = நேத்ரே பூஜயாமி (கண்களில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ கதாதராய நமஹ! சிரஸ் பூஜயாமி (தலையில் பூஜிக்கவும்)

ஓம் ஸ்ரீ நந்தநந்தனாய நமஹ! ஸர்வாண் யங்கானி பூஜயாமி (எல்லா உறுப்புகளிலும் பூஜிக்கவும்).

தீபம் காட்டும் போது

ஆஜ்யனே வர்த்தி ஸம்யுக்தம்
அக்னினா யோஜிதம் மயா
மங்களார்த்தம் ப்ரதாஸ்யாமி
தீபம் தரைலோக்கய பாவனம்!
ஓம் ஸ்ரீ க்ருஷ்ணாய நமஹ!
தீபம் தர்சயாமி!

வி. சிந்து, சங்கர் நகர்.

ஏம். சுவலட்சுமி,
தண்டையார்ப்பேட்டை.

'ஆலய தரிசனம் -84' - இலவச இணைப்பு படித்தேன். மிகவும் அருமை. "பிரேதாஷ காலத்தில் நந்தியின் கொம்புகளுக்கு இடையே சிவபெருமானைத் தரிசிக்க வேண்டும்" என்று சொல்லப்பட்டிருந்ததே! அது ஏன் என்று விளக்குவீர்களா?

அமுதம் வேண்டி, தேவர்கள் திருப்பாற் கடலைக் கடைந்தபோது, தோன்றிய ஆலகால விஷத்தைக் கண்டு, தேவர்கள் அஞ்சி நடுங்கி சிவபெருமானிடம் சரண் அடைந்தனர். சிவபெருமான் அவர்களுக்கு அபயம் அளித்து, விஷத்தை எடுத்து அருந்தினார். விஷத்தின் கொடுமையால் மூர்ச்சித்து விழுந்த சிவன், சிறிது நேரம் கழித்து, பகலும் இரவும் சந்திக்கும் சந்தியா காலமான பிரதோஷ காலத்தில் எழுந்தார். அனைவரும் காண ஆனந்தத்தாண்டவம் ஆடினார். இதைப் பார்த்து

கொம்புகளுக்கு இடையே தரிசனம் ஏன்?



பரவசப்பட்ட நந்தியின், உடல் சந்தோஷத்தால் பருத்து, கைலாசத்தையே மறைத்து விட்டது. அந்தத் தெய்விகக் காட்சியைக் காண விரும்பிய தேவர்கள், நந்தியின் கொம்புகளுக்கு இடையே சிவபெருமானைத் தரிசித்தனர்.

இதனால்தான் பிரதோஷ காலத்தில் நந்தியின் கொம்புகளுக்கு இடையே சிவபெருமானைத் தரிசிக்கும் வழக்கம் ஏற்பட்டது.

ஜி. மணிமேகலைராஜ், சென்னை -40.

உங்களை வேதனைப்படுத்திய செய்தி ஏதாவது?

கொல்லத்தைச் சேர்ந்த பூச்சம்மா - ராஜன் தம்பதிக்கு ஆறு வயதில் ஒரு மகன் இருக்கிறான். தெருவில் குப்பை பொறுக்குவதுதான் இவர்களுடைய பிழைப்பு. நிறைமாத கர்ப்பிணியான பூச்சம்மாவுக்கு ஒருநாள் ரோட்டில் நடந்து கொண்டிருந்தபோதே, பிரசவ வலி எடுத்தது. உடனே அவர் சாலையோரமாகப் போய் தரையில் உட்கார்ந்து, தனக்குத் தானே பிரசவம் பார்த்துக் கொண்டிருக்கிறார். சற்று நேரத்தில் அழகான ஆண் குழந்தை பிறந்தது.

இதனை அருகிலிருந்து பார்த்துக் கொண்டிருந்த அவரது மகன், பிளாஸ்டிக் பாட்டிலில் தண்ணீர் கொண்டு வந்து தர, அந்தத் தண்ணீரில் குழந்தையைச் சுத்தப்படுத்தி, தரையையும் கழுவி விட்டார். அதற்குள் கணவன் வந்து சேர, குழந்தையைத் தூக்கிக் கொண்டு அடுத்த தெருவுக்குக் குப்பை பொறுக்கப் போய் விட்டனர்.

ஒரு சொட்டு ரத்தத்தைப் பார்த்தாலே மிரண்டு அழும் குழந்தைகளிடையே தாயின் பிரசவத்துக்கு உதவிய பூச்சம்மாவின் பிஞ்சு மகனது அவல நிலையைப் பார்த்துப் பரிதாபப்படுவதா? அல்லது, அவனது நெஞ்சுறுதியை நினைத்து வியப்பதா தெரியவில்லை.

அன்பு வட்டம்!





இத்தனை நடந்திருந்தும் பொது மக்கள் யாரும் கண்டுகொள்ளவில்லையாம்! வாழ்க மனிதநேயம்!

ஹேமா பிரபாகர், தஞ்சை - 2.

பிறரது முதுகுக்குப் பின்னால் காரியங்கள் செய்வதுண்டா?

ஒரே ஒரு காரியம் செய்வதுண்டு. அது, வாசகியரின் முதுகைத் தட்டிக் கொடுப்பது தான்!

வி. ரெங்கநாயகி, நங்கநல்லூர்.

'பெட்டிக் கதைப் போட்டியில் நூறு வார்த்தைகளுக்கு மிகாமல்' என்று குறிப்பிட்டுள்ளீர்கள். வந்த வார்த்தையே மீண்டும் வர நேர்ந்தால் அதை விட்டு விட்டு எண்ணலாமா?

ஒரு சிறுகதையை, சுருக்கமாக, சுவையாகச் சொல்வதுதான் பெட்டிக் கதையின் தனிச்சிறப்பு. வார்த்தைகளை எண்ணாமல், கதையின் வார்ப்பை மட்டும் கவனியுங்க! சின்ன மோல்டில் 'நறுக்' என வார்த்தைகள் வந்து விழுந்தால், சக்ஸஸ்!

கே. மாலா கோதண்டம், ஸ்ரீரங்கம்.

இந்தியாவில் படித்து வரும் இன்றைய இளைய சமுதாயத்தினர், வெளிநாட்டில் வேலை கிடைத்தும் மனநிம்மதி இல்லாமல் இருக்கிறார்களே!

புகுந்த வீட்டுக்குச் செல்லும் பேத்தியைப் பார்த்து ஒரு பாட்டி சொன்னார் : ''நீ முறம் மாதிரி இரு! சல்லடை மாதிரி இருக்காதே!''

இதற்கு அர்த்தம் என்ன தெரியுமா?

சல்லடை, நல்ல விஷயங்களையெல்லாம் கீழே தள்ளிவிட்டு, தேவையில்லாத உமியையும், மண், கல்லையும் வைத்துக் கொள்ளும். முறமோ, தவிட்டையும் தூசியையும் தள்ளி விட்டு, நல்ல விஷயங்களை மட்டும் தன்னிடம் வைத்துக் கொள்ளும்.

அனுஷா நடராஜன்

ஆஹா 50!

கேஸ் லைட்டரை அடிக்கடி வெயிலில் வைத்து எடுத்தால் மக்கர் பண்ணாமல் வேலை செய்யும்.

- கே. ரேகா, தேனி.



வெளிநாடு சென்றாலும் இந்திய நாட்டின் நல்ல விஷயங்களைப் புறந்தள்ளாமல், அந்த நாட்டின் சிறந்த விஷயங்களையும் தக்கவைத்துக் கொண்டால் எங்கேயும் மனநிம்மதியுடன் நிறைவாக வாழலாம்!

எம். காஞ்சனமாலா, வேலூர் - 2.

குத்துப்பாடல்களைக் கேட்டால் என் இரண்டு வயதுக் குழந்தையும் அதே போலக் குதிக்க ஆரம்பித்து விடுகிறதே!

எல்லாம் நமது மூளையில் இருக்கும் பிரதிபலிப்பு நியூரான்கள் (mirror neurons) அடிக்கிற லூட்டிதான்!

டி.வி.யில் கால்பந்தாட்டம் பார்த்துக்கிட்டிருப்பாங்க! ஆட்டக்காரர் பந்தை உதைச்சா, நேயர்களும் பந்தை உதைக்கிற மாதிரி உணர்ச்சிவசப்பட்டு ஆக்ஷன் செய்வாங்க! அதுவும் மிரர் நியூரான்களின் பியூட்டிதான்!

ஆர். பிரேமா, சென்னை - 33.

ஆஹா 50 பகுதிக்கு அந்தந்த மாதம் வரும் குறிப்புகள் மட்டும் தேர்ந்தெடுக்கப்படுமா? அல்லது முந்தைய மாதங்களில் வந்ததும் தேர்வு செய்யப்படுமா? விளக்கவும்.

முந்தைய மாதங்களில் கிடைக்கப் பெற்றவையும் தேர்வு செய்யப்படும். 'ஆஹா 50' குறிப்புகளில் சிறந்தவையும் டாபிகலாகவும் இருப்பவையும் உடனடியாகத் தேர்வாகி, பிரசுரத்துக்கு ஏற்றுக் கொள்ளப் படும். உதாரணத்துக்கு கொலு டிப்ஸ், தீபாவளி டிப்ஸ் போன்றவை!

தேர்ந்தெடுக்கப்படும் ஏனைய பொதுவான குறிப்புகள் சேகரிக்கப்பட்டு, வரும் மாதங்களில் பிரசுரமாகும். உதாரணம், மிருதுவான சப்பாத்தி செய்ய, சுகப்பிரசவம் அமைய டிப்ஸ்...

எல். தங்கம், செம்பரம்பாக்கம்.

சமீபத்தில் நீங்கள் மிகவும் குழம்பிய விஷயம் எது?

மங்கையர் மலரும் ஸிந்தால் நிறுவனமும் இணைந்து மதுரையில் நடத்திய 'பூஞ்சாரல்' கலைத் திறமைப் போட்டி நிகழ்ச்சிக்குப் போயிருந்தேன்.

தாரை, தம்பட்டம், பேண்டு வாத்தியத்தோடு அரங்கையே அதிரவைத்து விட்டனர் மதுரை காமராஜர் பல்கலைக்கழக மாணவர்கள். 'இன்டர்நெட் கல்யாணம்' என்ற தலைப்பில் நடந்த நாடகப் போட்டிக்கு, மேடையில் ஃப்ளெக்ஸ்போர்டு எல்லாம் வைத்து பிரமாதப்படுத்தி விட்டனர், நாடார் சரஸ்வதி கல்லூரி மாணவிகள். மும்மூர்த்திகள் அவர் தம் தேவியர், நாரதர், இந்திரன் எல்லாம் இக்காலத்துக்கேற்ப ஆடை அணிந்தால் எப்படி இருக்கும் என்று கற்பனை செய்து ஃபேஷன் ஷோ நடத்தி அசத்தினர், ராமஸ்வாமி கல்லூரி மாணவர்கள். இதெல்லாம் சும்மா சாம்பிளுக்குத்தான்.. கிட்டத்தட்ட 25 கல்லூரிகள்.. யாரைத் தேர்வு செய்வது என்று நடுவர்களுக்குள் ஒரே குழப்பம்!

நானும் அவர்களுடன் சேர்ந்து குழம்பி, விவாத மேடையே அமைத்து 12 கல்லூரிகளை கால் இறுதிச் சுற்றுக்குத் தேர்வு செய்வதற்குள் போதும் போதும் என்றாகி விட்டது. [திரும்பி வந்தப்போ, மங்கையர் மலரின் மொத்த டீமுக்கும் ஒரு பத்து வயசு குறைஞ்சு போய் விட்டது! அப்படி ஒரு யூத்ஃபுல் கலக்கல்!]


தங்க உருவில்
தனி பெரும் கருணை
Thejus
24-Ct Gold Plated Icons
85,g n chetty road,t.nagar,chennai 600 017. p.9840021384. www.thejus.com
we accept credit cards

வண்ணக் கோலங்கள்



29 – 5 (இடைப் புள்ளி)
– நிர்மலா கோபாலகிருஷ்ணன்,
பெங்களூர் – 34.



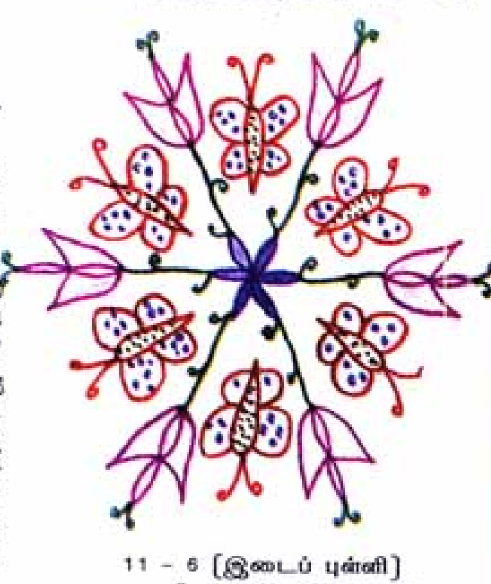
17–1 (நேர்ப் புள்ளி)
– என். ரங்கநாயகி, கோவை – 25.



15 – 8 (இடைப்புள்ளி)
ஜி. கவிதா, பெரம்பலூர் மாவட்டம்.



10 – 14 வரிசை (நேர்ப் புள்ளி)
– கமலா சுந்தரராஜன், திருச்சி – 17.



11 – 6 (இடைப் புள்ளி)
– கு. மீனாட்சி, விழுப்புரம்.

இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!



சமையல் சோடா போடாமல் பஜ்ஜி, காராபூந்தி நன்றாக வர இதோ ஒரு சுலப வழி. சூடேறிய எண்ணெயில் ஒரு கரண்டி எடுத்து மாவில் ஊற்றிப் பிசைந்து செய்தால் எண்ணெயும் குடிக்காது. காராபூந்தி குண்டு குண்டாகவும், பஜ்ஜி நன்றாக உப்பியும் வரும்.
- ஆர். அஜிதா, கம்பம்.

கொழுக்கட்டையைச் சரியாக வேகவைக்காவிட்டால் கொழகொழப்பாக இருக்கும். அதிக அளவு வேகவைத்தால் வெடிப்புகள் ஏற்படும். கொழுக்கட்டை நன்றாக வெந்ததற்கு அடையாளம், கொழுக்கட்டை மேல் வியர்த்தது போல் நீர் இருக்கும்.
- எஸ்.விஜயா சீனிவாசன், திருச்சி-13.

என் கொழுக்கட்டை வாய் பிளக்காமல் இருக்க, கொஞ்சம் மைதா மாவை, பசை போல் செய்து ஓரத்தில் தடவி மூடினால் அப்படியே இருக்கும்.
ஆர். பார்வதி, அம்பத்தூர்.

ரைஸ் மில்லுக்கு பொருள்களைத் திரிக்க பாலிதீன் பைகளை எடுத்துச் செல்வதை விட, பாத்திரங்களைப் பயன்படுத்துவதே நல்லது. அதிக சூட்டினால் பாலிதீன் பைகளிலிருந்து நச்சு வாயு வெளிவரும். உடம்புக்குக் கேடு விளைவிக்கும்.
- பி. ஜானகி, பாளையங்கோட்டை.

கறுத்த கைகளை உடையவர்கள் குளிக்குமுன் புளித்தத் தயிரை கைகளில் தடவி ஊறியபின் குளித்து வந்தால், கைகளின் நிறம் மாறும்.
- ஆர். தங்கராஜ், திருப்பூர்.

மாதுளம் பழம் சாப்பிட்டு வர எலும்பும், பற்களும் உறுதிபெறும். பித்த சம்பந்தமான எல்லா வியாதிகளும் நீங்கும்.
- எஸ். சாந்தி, திருச்சி - 14.

எந்தப் பாயசம் செய்தாலும் நான்கு முந்திரியையும் சேர்த்து அரைத்து விட, பாயசம் ருசியாக இருக்கும்.
- என். விஜயலெட்சுமி, தபோவனம்.

பஜ்ஜி உப்பணுமா?

கிட்டத்தட்ட பதினைந்து வருடங்களாக, ஸ்ரீ குருவாயூரப்பனின் பூஜையையும், ஸ்ரீ நாராயணீயத்தின் மகிமையையும் போற்றிப் பரப்பி வரும் நமது சென்னை வாசகி, சுபத்ரா ராமனின் சில பக்தி அனுபவங்கள் :

நான் நாராயணீயம் கற்றுக் கொள்வதற்கு முன், குருவாயூர் கோயிலையும், ஸ்ரீ கிருஷ்ண பகவானையும் பார்த்ததேயில்லை.

''நாராயண பட்டத்திரி எங்கு அமர்ந்து நாராயணீயம் எழுதினாரோ, அதை எங்கு அமர்ந்து குருவாயூரப்பன் கேட்டானோ?'' என்று நேரில் சென்று பார்க்க நீண்ட நாளாக ஆசை. ஜானகி என்ற மாணவிதான் என்னை முதன் முதலில் குருவாயூருக்கு அழைத்துச் சென்றாள்.

முதல் நாள் குருவாயூரப்பனைக் கண் குளிரச் சேவித்தோம். பட்டத்திரி, நாராயணீயம் எழுதிய இடம் எது என்று பக்தர்கள், கோயில் பணியாளர்கள் அனைவரிடமும் கேட்டோம். ஆனால் யாருக்கும் சரியாகத் தெரியவில்லை. எனக்கோ உள்ளூர ஒரே வருத்தம். மறுநாள் கோயிலுக்குள் நுழைந்த போதும் இதே சிந்தனைதான்.

அப்போது பெரியவர் ஒருவர், பெண்களுக்கான க்யூவில் திடீரென்று தோன்றினார். ''உனக்கென்ன? குருவாயூரப்பன் அமர்ந்த இடத்தையும், பட்டத்திரி நாராயணீயம் எழுதிய இடத்தையும்தானே பார்க்கணும்...? உள்ளே போ... இடக்கை பக்கம் திரும்பிப் பார்!'' என்று காதில் கூறிவிட்டு நேராக சன்னதிக்குள் போய் விட்டார்.

அதே போல நான் இடதுபக்கம் பார்த்த போது, ஒரு சிறிய மேடையில் சிறு மேஜை ஒன்று கண்ணில் பட்டது. அதில் 'பட்டத்திரி, நாராயணீயம் எழுதிய இடம்' என்று குறிப்பிடப்பட்டிருந்தது. அதற்கு நேராக, வண்ண விளக்குகளால் அலங்கரிக்கப்பட்ட ஸ்ரீ குருவாயூரப்பனின் படம் காட்சியளித்தது. இதைப் பார்த்ததும் எனக்கு ஆனந்தக் கண்ணீர் மல்கியது.

''நமக்கு வழிகாட்டிய பெரியவர் சாதாரண ஆளாக இருந்தால், ஆண்கள் க்யூ பக்கம் போகாமல், நேரே சந்நிதிக்குள் போனது ஏன்? அதன்பின் அவர் நம் கண்ணில் படவில்லையே ஏன்?'' என்று எங்களுக்கு ஏதேதோ சந்தேகங்கள் எழுந்தன. வந்தவர் கிருஷ்ணன் தான் என இருவரும் உறுதியாக நம்பினோம்.

ஆரு கிருஷ்ணா ஆரு!



அடுத்த முறை குருவாயூர் போயிருந்த போதும் மெய்சிலிர்க்கும் அனுபவம் ஏற்பட்டது.



மாலை ஸ்ரீ வேணி உத்சவத்துக்காக ஆறேழு யானைகள் வரிசையாக வந்து நின்றன. நாங்கள் அப்போது கோயிலுக்குள் அமர்ந்து, காலையில் மீதம் வைத்த நாராயணீயத்தைத் தொடர்ந்து சொல்லிக் கொண்டிருந்தோம். நாங்கள் சொல்லச் சொல்ல எதிரில் நின்ற 'கிருஷ்ணன்' என்ற யானை, தும்பிக்கையைத் தூக்கி, தலையை ஆட்ட ஆரம்பித்தது. நாங்கள் உற்சாக மிகுதியால் சற்றே உரத்த குரலில் பாடவும், அது ''ஹா ஹா'' என்று சப்தமிட்டு, கால்களை மாற்றி மாற்றித் தூக்கி நடனம் ஆடத் துவங்கியது. என்னுடன் வந்த உஷாவுக்கு சந்தோஷம் தாங்கவில்லை.

நாராயணீயம் நூறு சதகமும் முடிந்ததும், ''யானைக்கு ஏதாவது பழம் தரலாமா?'' என்று பாகனிடம் கேட்டோம்.

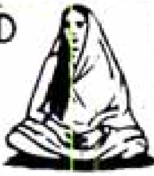
''உங்கள் பாட்டைக் கேட்டு, யானை மிகுந்த ஆனந்தத்தில் உள்ளது. இப்போது எது கொடுத்தாலும் சாப்பிடாது அம்மா!'' என்று கூறிவிட்டார்.

குருவாயூரப்பனின் திருவிளையாடல்களுக்கு அளவேயில்லை!

- சுபத்ரா ராமன்



ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்



72, காமராஜ் சாலை, பழைய பெருங்களத்தூர்,
(வழி) தாம்பரம், சென்னை – 63. போன் : 22760612.
City Office No.7,முதல் மாடி, வேலு தெரு, மேற்கு மாம்பலம்,
(அயோத்யா மண்டபம் அருகில்) சென்னை – 33.போன் 23714942.

கிளை நிறுவனம் : புதிய எண். 16, பழைய எண். 19, முதல் மாடி, 30வது தெரு,
தில்லைகங்கா நகர், நங்கநல்லூர், சென்னை – 600 061. போன் : 22333214

ஏழை மாணவர்களுக்கு உதவுங்கள்

பேரன்புடையீர், வணக்கம்!

நம் சக்தி பீடத்தின் சார்பில் கடந்த 18 ஆண்டுகளாக நடைபெற்று வரும் **"ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ண சேவா குருகுலத்தில்"** தாய், தந்தையற்ற, திக்கற்ற மற்றும் வறுமை கோட்டின் கீழ் வாழும் 200 மாணவ மாணவிகளும் தங்கி படித்து வருகின்றனர்.

நாள்தோறும் இறைவழிபாடு, கூட்டு பிரார்த்தனை, பகவத்கீதை பாராயணம் ஆகியவைகளுடன், நல்ல கல்வி, காலை மாலை உடற்பயிற்சி ஆகியவைகள் அளிப்பதுடன், உணவு, உடை, தங்குமிடம் ஆகியவைகளும் இலவசமாக வழங்கப்பட்டு, நல்ல முறையில் வளர்ந்து வருகிறார்கள்.

மேலும் **பகவான் ஸ்ரீ ராமகிருஷ்ணர், சுவாமி விவேகானந்தர்** ஆகியோர்களின் உயர்ந்த லட்சியங்கள் போதிக்கப்படுவதுடன், சமுதாய சேவை பயிற்சியும் அளிக்கப்படுகிறது.

இக்குருகுலத்தின் பராமரிப்பு செலவு முழுவதும் நன்கொடையாளர்கள் அளிக்கும் உதவிகள் மூலம் மட்டுமே நடைபெற்று வருகிறது. ஆகவே தாங்கள் இப்புனிதப் பணிக்கு தங்களால் இயன்ற உதவியைச் செய்யும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

• காலை சிற்றுண்டி (200 பேருக்கு)	ரூ.	1,000/-
• மதிய உணவு	ரூ.	2,000/-
• இரவு சிற்றுண்டி	ரூ.	1,000/-
• இனிப்பு மற்றும் பால் வழங்குதல்	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு ஓராண்டிற்கு கல்வி உதவித்தொகை	ரூ.	1,000/-
• ஒரு மாணவனுக்கு பராமரிப்பு செலவு ஓராண்டிற்கு (உணவு, உடை, கல்வி)	ரூ.	12,000/-
• குருகுலத்தின் ஒரு மாதத்திற்கான பராமரிப்பு செலவு	ரூ.	2,00,000/-

நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின்படி வருமானவரி விலக்கு உண்டு.

மேலும் தங்களின் பிறந்த நாள், திருமண நாள், குழந்தைகளின் பிறந்த நாள், தொழில்/வியாபாரம் தொடங்கிய நாள், மற்றும் இதர பண்டிகை நாட்களான தீபாவளி, பொங்கல், கிறிஸ்துமஸ், ரம்ஜான் போன்றவைகளில் மாணவர்களுக்கு சிறப்பு விருந்து ஒன்றை அளித்து அவர்களுடன் மகிழ்ச்சியைப் பகிர்ந்து கொள்ளலாம்.

தாங்கள் அளிக்கும் தொகை எவ்வளவு சிறியதாக இருந்தாலும் அன்புடன் ஏற்றுக்கொள்கிறோம். தங்கள் நன்கொடைகளை **ஸ்ரீ சாரதா சக்தி பீடம்** என்ற பெயருக்கு **Cheque / DD / MO** மூலம் அனுப்பி வைக்கும்படி பணிவன்புடன் கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

இறைவன் தொண்டில்
சுவாமி ஸ்ரீ ஸர்வாத்மானந்தர் நல்லாசியுடன்
நிர்வாகம்

ஒவ்வோர் ஆண்டும் இந்தியாவிலிருந்து சுமார் பத்தாயிரம் இளம் ஆண்களும் பெண்களும் தங்கள் மேல் படிப்புக்காக, அமெரிக்கா, இங்கிலாந்து, ஆஸ்திரேலியா மற்றும் சில கிழக்கு ஆசிய நாடுகளுக்குச் செல்வதாகப் புள்ளி விவரங்கள் தெரிவிக்கின்றன. இதில் கணிசமானவர்கள் தமிழ்நாட்டைச் சேர்ந்த மாணவர்கள்.

முதன் முதலாக தங்கள் குழந்தைகளை வெளிநாட்டுக்கு அனுப்புவதால், அவர்கள் வெளிநாட்டில் சாப்பாட்டுக்கும், மற்ற தேவைகளுக்கும் கஷ்டப்படக்கூடாதே என்ற அக்கறையில் அவர்களுக்கு சூட்கேஸுடன் ஒரு பெரிய மூட்டையை அனுப்பி விடுவார்கள் நம் தாய்மார்கள்.

கீழே சில செய்யத்தக்கவையும், செய்யத் தகாதவையும் கொடுக்கப்பட்டிருக்கின்றன.



கம் செப்டெம்பர்!

குறிப்பாக, அமெரிக்காவில் பல சர்வகலாசாலைகளில் மாணவர் தங்க இடம் இருப்பதில்லை. ஆகவே வெளிநாட்டு மாணவர்கள் நான்கு அல்லது ஐந்து பேர் சேர்ந்து ஓர் அபார்ட்மெண்டை வாடகைக்கு எடுத்து, அதில் தாங்களே சமைத்துக் கொண்டு விடுவார்கள்... ஆகவே அங்கு சென்று, வீடு தேடும் படலத்தை ஆரம்பிக்காமல், நீங்கள் செல்லும் யூனிவர்சிடி அருகேயே இடம் கிடைக்க, அதே இடத்தில் படிக்கும் இந்திய மாணவர்களைத் தொடர்பு கொள்வது நல்லது. United States Education Foundation in India (USEFI) வில் ஒரு விளம்பரம் கொடுத்தால், இந்தியாவிலிருந்து ஒரு குறிப்பிட்ட யூனிவர்சிடிக்குச் செல்லும் மாணவ/மாணவிகளின் பட்டியல் 15 நாட்களில் தெரிந்துவிடும். இவர்களைத் தொடர்பு கொண்டால், ஒரு டிராவல் ஏஜென்ஸி மூலம் அனைவரும் ஒரே நாளில் பயணம் செய்ய ஒரு குரூப் டிக்கெட் வாங்கிக் கொள்ளலாம். மலிவாகவும் கிடைக்க வாய்ப்புண்டு. பிளேனில் குறிப்பிட்ட எடையுள்ள லக்கேஜை மட்டுமே அனுமதிப்பதால், குரூப் டிக்கெட்டால் இந்தப் பிரச்னையும் தீர்ந்துவிடும்.



கல்யாணப் பரிசு!

அழகிய படகுக் கார் ஒன்று அந்தச் சிறிய கல்யாணப் பந்தலில் வந்து நின்றது. கல்யாணப் பெண்ணின் தாய் மங்கா, தான் வேலை செய்யும் வீட்டு எஜமானி சாந்தியை முகம் மலர வரவேற்றாள். எல்லோரும் சாந்தியின் கையை ஆவலோடு பார்த்தார்கள். ஒரு பெரிய எவர்சில்வர் தட்டுதான் பரிசு! மங்கா உட்பட எல்லோருக்கும் ஏமாற்றம். எதிர்பார்த்த 'மொய்' பொய்யாகி விட்டது.

நான்கு நாட்களுக்குப் பின் வேலைக்கு வந்த மங்காவின் முகத்தில் ஈயாடவில்லை. உள்ளே இருந்து 'மங்கா' என்று அழைத்தவாறு வந்த சாந்தியின் கையில் கற்றை நோட்டுகள்.

''இந்த ஐயாயிரத்தைக் கல்யாணத்தில் கொடுத்திருந்தால் மாப்பிள்ளை வீட்டாரின் கண் இதில் விழுந்திருக்கும். கல்யாணத்துக்கு முன்னால் கொடுத்திருந்தால் நீ இதையும் சேர்த்து வேட்டு விட்டிருப்பாய்! அதனால், உனக்கு உதவும் வகையில் இப்பொழுது கொடுக்கிறேன்.''

பணத்தைப் பெற்றுக்கொண்ட மங்காவுக்குக் கண்ணீர் பனித்தது.

- சாந்தா. பாலகோபால், சென்னை - 78.

நீங்கள் செல்லும் யூனிவர்சிடியில் சீனியரைக் கண்டுபிடித்து தொடர்புகொண்டு அவரையே உங்களுக்காகத் தங்கும் இடத்திற்கு 100, அல்லது 200 டாலர் முன்பணம் கொடுக்கச் செய்தால், நீங்கள் இறங்கியவுடன், வீடு தேடி அலையும் நேரத்தை மிச்சப்படுத்தலாம்.

வெளிநாட்டுக்குச் செல்லும் முன் இந்தியாவிலேயே இன்டர்நேஷனல் வாகனம் ஓட்டும் உரிமையைப் பெறுவது பயனளிக்கும். ஏனெனில், அமெரிக்காவில் நியூ ஜெர்ஸி மற்றும் சில இடங்களில் இது போன்ற லைசென்ஸ் முதல் சில மாதங்கள் செல்லுபடியாகும்.

எதை அந்த ஊருக்குக் கொண்டு செல்வது என்பதைத் தெளிவாக ஒரு பட்டியல் இட்டுக் கொள்வது நல்லது. சிலர் சாப்பிடும் தட்டுகள், கண்ணாடித் தம்ளர்கள் (இது அங்கு விலை அதிகம் என யாரோ கூறியிருப்பதால்) போன்றவற்றை பிளேனில் எடுத்துச் செல்வது உண்டு. இங்கு ஆடித் தள்ளுபடி, போலவே அங்கேயும் கிறிஸ்துமஸ் சமயத்தில் டிஸ்கவுண்ட் சேல்ஸ் உண்டு. சமைக்க ஒரு சிறிய குக்கர், அத்தியாவசியமான சில பண்டங்கள், சில வாரங்களுக்கான மசாலா பொடி வகைகளையும் மட்டும் எடுத்துச் செல்லலாம். ஊறுகாய் பாட்டிலைக் கட்டாயம் தவிர்க்கவும். ஏனெனில் எனக்குத் தெரிந்த ஒருவர் பிளேனில் சென்றபோது பாட்டில் 'லீக்' ஆகி, அவருடைய துணிமணிகள் கெட்டுப் போய் விட்டன.

பையன் சப்பாத்தி சாப்பிட்டுப் பழக்கம் என்று கூறி அவனுக்குச் சப்பாத்தி செய்ய கோதுமை மாவு, மைதா மாவு போன்றவற்றை தயவுசெய்து தாய்மார்கள் கொடுத்து அனுப்பாதீர்கள். ஏனெனில் சென்ற ஆண்டு அமெரிக்க விமான நிலையத்தில் ஓர் அந்நிய நாட்டு மாணவன் கொண்டு சென்ற மைதா மாவை, கொகைன் என்று சந்தேகித்து, பரிசோதனை செய்ய, அவனை ஒரு நாள் பூராவும் விமான நிலையத்திலேயே தங்க

வைத்து விட்டார்கள். அங்கு மிகவும் கடுமையான பரிசோதனை நடக்கிறது. சென்ட் பாட்டில்கள், நாப்தலின் பால்ஸ், ஜிண்டான் மாத்திரை போன்றவற்றை அனுமதிப்பதில்லை. ஏதாவது மாத்திரை, மருந்து விமானத்தில் எடுத்துச் செல்வதானால், உங்கள் டாக்டரிடமிருந்து அந்த மருந்துகள் அடங்கிய ஒரு சான்றிதழை வாங்கிக் கொண்டு செல்லவும்.

எவ்வளவு குளிர் தாங்கும் உடுப்புகள் - ஸ்வெட்டர்கள், போன்றவற்றை நீங்கள் எடுத்துச் சென்றாலும், அக்டோபர், நவம்பர் மாதங்களுக்குப் பிறகு அவை அந்த நாட்டின் குளிருக்குப் பயன்படாமல் போகும். அந்தக் குளிருக்கான பிரத்யேக ஜெர்க்கின் போன்றவற்றை அந்த நாட்டிலேயே வாங்குவது நல்லது.

ஆனால் சில புத்தகங்களை இந்தியப் பதிப்பாக இங்கேயே வாங்கிச் செல்வது பயனளிக்கும். ஏனெனில் அமெரிக்காவில் இவற்றின் விலை அதிகம்.

பல கலாசாலைகள் மாணவர்களுக்கான குரூப் ஆரோக்கியக் காப்பீடு திட்டத்தை வைத்துள்ளன. இதன் மூலம் ஹெல்த் இன்ஷ்யூரன்ஸை எடுத்துக் கொண்டால் மாணவர்கள் பயனடையலாம்.

லேப்டாப், பிரிண்டர் போன்றவற்றை இங்கிருந்து சுமந்துகொண்டு செல்லாதீர்கள். பல கம்பெனிகள் இவற்றைக் குறைந்த விலையில் கொடுக்கின்றன. மற்றும் அங்கு சென்ற பின், உங்கள் சீனியரிடமிருந்து பாதி விலை யில் கூட நீங்கள் பெறலாம்.

முக்கியமாக பல் தொல்லை உள்ளவர்கள், இந்தியாவிலேயே பல் டாக்டரிடம் காட்டி சிகிச்சை பெறுவது நல்லது. அமெரிக்காவில் பல் டாக்டர்கள் உங்கள் பல்லை ஸாரி... பர்சையே பிடுங்கி விடுவார்கள்.

அமெரிக்காவிலிருந்து இந்தியாவுக்கு டெலிஃபோனில் பேசுவதைத் தவிர்க்கவும். யாஹூ™ மெஸெஞ்ஜர், ஸ்கைப் போன்றவற்றின் மூலம் கம்ப்யூட்டரில் பேசலாம். இதன் மூலம் பணம் அதிகம் செலவு ஆகாது.

யூனிவர்சிடியில் சேர்ந்த பிறகு மாணவர்களின் அறிவிப்புப் பலகையைத் தவறாமல் பார்த்து வரவும். இதில் உங்கள் சீனியர், காலி செய்யப் போகும் அபார்ட்மெண்ட் பற்றிய விவரம், அவர்கள் உபயோகித்த பொருள்களை விற்பது, மற்றும் பல விஷயங்கள் அடிக்கடி வரும். இவை புதிய மாணவர்களுக்கு மிகவும் பயனளிக்கும். உங்கள் சீனியர்கள் மூலம் எங்கெங்கு இந்தியா ஸ்டோர் இருக்கிறதோ அந்த விலாசத்தைக் கேட்டு வைத்துக் கொள்ளவும். இங்கு அமிர்தாஞ்சனம் முதல், இந்தியப் பொருள்கள் அனைத்தும் கிடைக்கும் வாய்ப்பு உண்டு.

மேற்கூறிய விவரங்கள் இந்தத் தலைமுறை இளைஞ/இளைஞிகளுக்குத் தெரிந்திருக்கும். இருப்பினும், முதன் முறை செல்பவர்கள் சில விஷயங்களில் மிக ஜாக்கிரதையாக இருப்பது நல்லது.

- **ஆர். பாண்டுரங்கன்,**
ஹைதராபாத்.

ஆறு 50!

வயிற்றில் புண் இருந்தால் வாய்ப் புண்ணும் வரும். இதற்கு கசகசாவுடன் கருப்பட்டி, நான்கு லவங்கம் சேர்த்துப் பொடித்து வெந்நீரில் கலந்து மூன்று வேளை சாப்பிட்டால் மூன்று நாட்களில் வயிற்றுப்புண் ஆறும்.

- பி. எஸ். சகுந்தலா,
சிட்லபாக்கம்.



ஒவ்வொரு ஊருக்கும் அந்தந்த பெயர் ஏற்பட ஒரு காரணம் இருக்கும். அந்த வகையில் தமிழ்நாட்டின் சில ஊர்களின் பெயர் காரணத்தைக் குறிப்பிட்டிருக்கிறேன்.

சென்னை : மிகப் பழமையான சென்னகேசவப் பெருமாள் கோயில் இருப்பதாலும், சென்னப்ப நாயக்கர் என்பவரின் ஆதிக்கத்தில் இருந்ததாலும், 'சென்னை' என்ற பெயர் ஏற்பட்டது.

காஞ்சிபுரம் : க+அஞ்சி = காஞ்சி

'க' என்பது பிரம்மாவைக் குறிக்கும். 'அஞ்சித்தல்' என்றால் வழிபடுதல், என்று பொருள். பிரம்மா இங்கு வரதராஜரைப் பூஜித்ததால் 'காஞ்சி' என்றானது.

மதுரை : சிவபெருமானின் திருமுடியிலுள்ள பிறைச்சந்திரனிலிருந்து, ஒரு துளி இங்கு விழுந்து இவ்விடத்தை மதுரமாக்கியதால் 'மதுரை' என்ற பெயர் ஏற்பட்டது.

தஞ்சாவூர் : 'தஞ்சகன்' என்ற அரக்கனை முனிவர்களின் பிரார்த்தனைக்கிணங்க திருமால் வதம் செய்தபோது, தன் பெயரால் இந்த இடம் அழைக்கப்பட வேண்டும் என்று அவன் பெருமாளிடம் வேண்டிக் கொண்டான். அவ்வாறே 'தஞ்சகனூர்' என்று அழைக்கப்பட்டு, பின் மருவி 'தஞ்சாவூர்' ஆனது.

திருநெல்வேலி : நைவேத்தியத்திற்காக தன் பக்தன், உலர்த்தியிருந்த நெல்லை சிவபெருமான் மழையால் சேதமடையாமல் வேலியிட்டுக் காத்ததால் 'திருநெல்வேலி' என்ற பெயர் ஏற்பட்டது.

திருவள்ளூர் : சாலிவாகனர் என்ற முனிவரின் தவத்திற்கிரங்கி திருமால் வீரராகவப் பெருமாளாகக் காட்சி கொடுத்து ''என் இருப்பிடம் எது?'' ''எவ்வுள்?'' என்று கேட்டாராம். ''இதோ! இங்கேயே'' என்று முனிவர் கூறினாராம். ''எவ்வுள்?'' என்று பகவான் கேட்டதால் ''திருஎவ்வுள்'' என்பது மருவி திருவள்ளூர் ஆனது.

ஸ்ரீதா சுந்தரராஜன், கல்பாக்கம்.



பெயருக்கு என்ன காரணம்?

மீனாட்சி சூர்யநாராயணன்

கவிதை

நவீன தசரதர்கள்



அடே, அசட்டு தசரதா!
உன் அருமை ராமனை
பதினாலு வருடம் பிரிந்ததற்கே
அவசரப்பட்டு உயிரை விட்டாயே!
நாங்களெல்லாம்
நவீன தசரதர்கள்!
நடுத்தர வர்க்கத்திலேயே
நாளும் நீச்சல் போட்டு,
நெஞ்சு நிறைய ஆசையுடன்
வங்கியில் கடனுடன் - எங்கள்
கண்மணிகளின் கல்வியைக்
கச்சிதமாய் முடித்துவிட்டு
'அக்கடா' என நிமிர்ந்தால்-
கம்ப்யூட்டர் படித்த எங்கள்
கண்மணி ராமன்கள்
கைநிறைய காசுடன்
அமெரிக்க வாழ்வுக்கு
அடிமையாகி விட்டார்கள்!
இருவருட இடைவெளியில் - ஏதோ
எட்டிப் பார்க்கும் மகனை - அவனது
அரைக்கால் டிராயரிலும்
அமெரிக்கப் பேச்சிலும் - எங்களுக்கு
அடையாளம் கூடத் தெரிவதில்லை
பதினாலு வருட பிரிவிற்கே
புத்திர சோகம் என்று
புலம்பித் தள்ளினாயே!
முதுமை முழுதும் தனிமையுடன்
முகம் தெரியா வியாதிகளுடன்
முட்களின் மேல்
நாட்களை நகர்த்தும்
எங்களைக் கண்டிருந்தால்
ஒருவேளை நீயும்
உயிரை விட்டிருக்க மாட்டியோ...?

அமாவாசை நிலவு 5

தேவிபாலா

''அவரை குலதெய்வம் கோயிலுக்கு அனுப்பியாச்சு. கிழவி நகை, துணிகளைத் திருப்பிக் கொடுக்கப் போயாச்சு. மஞ்சள் நீராட்டு விழா நாளைக்கு நடக்காதுக்கா.''

''அது மட்டும் போதாதுடி உமா. உன் புருஷன் திரும்பி வர்றதுக்குள்ளே ஆத்தாளையும், மகளையும் விரட்டு.''

''அது எப்படிக்கா? அவர் வந்து கேட்டா, நான் என்ன பதில் சொல்வேன்?''

''சடங்கு நடக்கலைன்னு கோபப்பட்டு உங்கம்மா கண்டபடி பேசினாங்க. இந்த வீட்ல இருக்க மாட்டோம்னு ரெண்டு பேரும் வீட்டை விட்டே போயிட்டாங்கன்னு சொல்லி, நீ ஒப்பாரி வை.''

உமா தலையாட்டினாள்.

''உன் புருஷன் நாளைக்குச் சாயங்காலம்தான் வருவார். இதுங்களை விரட்டறது சுலபம். நானும் உன் கூடவே இருக்கேன். இதை விட்டா உனக்குச் சந்தர்ப்பமே வாய்க்காது.''

மாலை நாலு மணிக்கு தேவகி நொந்து போய் வீடு திரும்பினாள். ஐந்து மணிக்கு மைத்ரேயி பள்ளிக்கூடத்திலிருந்து வந்து விட்டாள். கடைசித் தேர்வும் முடிந்து விட்டது.

அம்மா பின்கட்டில் உட்கார்ந்து கண் கலங்க, மைத்ரேயி வந்தாள்.

''எல்லாத்தையும் திருப்பிக் குடுத்துட்டியாம்மா?''

''குடுத்தேன்மா. அப்படியும் இது நடக்கும்னு அந்த அய்யா ஆவேசப்பட்டார். அந்தம்மா வெளியே போனாங்க. எப்படீன்னு எனக்குப் புரியலை.''

''வேண்டாம்மா. உதவி செஞ்ச பணக்காரங்க ஒரு வீம்புல பேசலாம். நீயும், நானும் இந்த வீட்ல இருந்துதானே நாட்களை ஒட்டணும்?''

''இந்தப் பாவி உருப்படுவாளா?''

''யாரைப் பாவின்னு சொல்றீங்க?'' கேட்டபடி உமாவின் அக்கா வர, அம்மா மௌனம் சாதித்தாள்.

''என் தங்கச்சி வீட்ல இருந்துக்கிட்டு, அவ போடற சோத்தைத் தின்னுட்டு, அவளுக்கே சாபம் விடறீங்களா? நீங்கள்லாம் மனுஷங்கதானா?''

''வாயை மூடுடி. இது என் பிள்ளை வீடு. நீ யாருடி மூணாவது மனுஷி?''

''எங்கக்காவை மூணாவது மனுஷின்னு சொல்ற உரிமை இங்கே யாருக்கும் இல்லை.''

''இதப்பாருங்கடி யாரோ செலவழிச்சு நல்லதைச் செய்யறாங்க. அதை ஏண்டீ தடுக்கறீங்க? உங்களுக்கெல்லாம் நெஞ்சுல ஈரமே இல்லையா?''

அக்கா உமா பக்கம் திரும்பினாள்.

யாரோ ஒரு வயசானவன் புதுசா சமைஞ்ச பொண்ணுக்கு பட்டும், நகையுமா பரிசளிக்கிறான்னா அதுக்கு என்ன அர்த்தம்?''

''நிறுத்துடி. என் மகளை தப்பாப் பேசறியா? நாக்கு அழுகிப் போகும்.''

''கூச்சல் போடாதீங்க. அமாவாசைல பொறந்து, மலர்ந்தா, அதுதான் நடக்கும். அதுக்கு அச்சாரம்தான் இது.''

அம்மா நொடிப் பொழுதில் உமாவின்

அக்காவை அறைந்து விட.
உமா பாய்ந்து வந்தாள்.

''என் வீட்டுல எங்கக்காவை கைநீட்டி அடிக்க யார் உங்களுக்கு உரிமை தந்தது?'' உமா தேவகியை பிடித்துத் தள்ள,

நல்லவங்களை ஆதரிக்க, தெய்வம் யார் மூலமாவது வரும். புரியுதா?

விழப்போன அம்மாவை மைத்ரேயி தாங்கிக் கொண்டு, நிமிர்ந்தாள்.

''அண்ணி, மாமியாரை நீங்க அம்மாவா மதிக்க வேண்டாம். அதுக்காகத் தள்ளியா விடுவீங்க?''



''செய்வேண்டி. எங்க மனுஷங்களை அவமானப்படுத்தினா, தள்ளறது மட்டு மில்லை. கொல்லவும் செய்வேன்.''

''உமா, இதுங்களை வீட்ல வச்சுக்கிட்டா, கெழவி, தூங்கும்போது உன் தலைல கல்லைத் தூக்கிப் போடுவா. ஒண்ணு, இதுங்களை விரட்டு. இல்லைனா, நீ என் கூட வந்துடு. போலீஸ்ல மாமியார் கொடு மைன்னு புகார் கொடு. உள்ள புடிச்சுப் போடட்டும்.''

அம்மா நிலைகுலைந்தாள்.

''மைத்ரேயி! இதுக்கு மேலேயும் இந்த வீட்ல நாம இருக்கணுமா?''

''எங்கேம்மா போவோம்? நமக்கு யார் இருக்காங்க?''

''நான் இருக்கேன் மைத்ரேயி.''

குரல் வர, அனைவரும் திரும்ப, திலகம் வாசலில் நின்றாள்.

''அம்மா எப்ப வந்தீங்க?''

''உங்கம்மா மேல உங்கண்ணி கை வச்சப்பவே வந்துட்டேன். நீதான் இவளுக்கு அக்காவா? என்ன சொன்னே? போலீஸ்ல புகாரா? இப்பவே அந்தப் புகாரை நான் கொடுத்து உன்னையும், உன் தங்கச்சியையும் உள்ளே தள்ளட்டுமா? என் செல்வாக்கை நீ பாக்கறியா? கேக்க நாதியில்லைன்னு குரலை ஏத்தறியா? பத்து நிமிஷத்துல போலீசை இங்கே நான் வரவழைக்கிறேன்.''

செல்ஃபோனை எடுத்து நம்பர்களை திலகம் அழுத்த, மைத்ரேயி பாய்ந்து வந்து பிடித்தாள்.

''அம்மா, வேண்டாம். நீங்க நல்லதை மட்டும்தான் செய்யணும். மலிவானவங்க கிட்ட மோதி, உங்க தரத்தை நீங்க குறைச்சுக்க வேண்டாம்.''

''சரி, ரெண்டு பேரும் கட்டிய துணி யோட புறப்படுங்க.''

''எங்கேம்மா?''

''பாதுகாப்பான இடத்துக்கு. உங்க ரெண்டு பேருக்கும் நான் பொறுப்பு. இனி இந்த வீட்ல இருக்க வேண்டாம். வாங்க.''

தேவகியம்மா ஓடி வந்து திலகத்தின் கால்களில் விழ,

''தப்பும்மா. பெரியவங்க என் கால்ல விழலாமா? இன்னிக்கு எங்க கெஸ்ட் ஹவுஸ்ல தங்குங்க. நாளைக்குக் காலைல மைத்ரேயிக்கு சடங்கு நடக்கப் போகுது. ஒரு கல்யாண மண்டபத்தை நான் ஏற்பாடு செஞ்சாச்சு. மற்ற ஏற்பாடுகள் எல்லாம் தயார். நாளைக்கு மைத்ரேயி பட்டும், நகையுமா உட்காரணும். நலங்கு வைக்க ணும்.''

உமா கடுப்புடன் நிமிர்ந்தாள்.

திலகம், உமாவிடம் வந்தாள்.

''நீயும் வா. வந்து கலந்துக்கோ. நீ நடத்தலைன்னா, அவளுக்கு நடக்காதுன்னு நினைக்காதே. நல்லவங்களை ஆதரிக்க, தெய்வம் யார் மூலமாவது வரும். புரியுதா? நீயும் ஒரு பெண் குழந்தையைப் பெத்து வச்சிருக்கே. ஒரு தாய் நொந்து போய் விடற கண்ணீர் உன்னை சும்மா விடாது. அமா வாசைல பொறந்த நிலவு இந்த மைத்ரேயி.

ஆஹா 50!



புதிதாக வீடு கட்டுபவர்கள், கட்டிக் கொண்டிருப்பவர்கள் தேவைக்கேற்ப மட்டும் சுவிட்சுகளைப் பதிக்காமல் ஒவ்வொரு போர்டிலும் இரண்டு அல்லது மூன்று ஸ்விட்சுகளையும் ஒரு பிளக் பாயின்ட்டையும் எக்ஸ்ட்ராவாக வைத்திருப்பது நல்லது. பின்னாளில், பழைய ஸ்விட்ச் பழுதாகும் போது, அதே போன்ற ஸ்விட்ச் கிடைக்காமல் போகக்கூடும்.

- ஆர்.கே., இராசிபுரம்.

அதை நீயே கொஞ்ச நாள்ல புரிஞ்சுப்பே. வா, மைத்ரேயி. அம்மா வாங்க. இருவரும் திலகத்துடன் வாசலில் இறங்கினார்கள்.

டிரைவர் கார் கதவைத் திறந்து விட, இருவரும் பின்னால் ஏறிக் கொள்ள, தெருவே வேடிக்கை பார்த்தது.

கார் புறப்பட்டுப் போனது.

"அத்தையையும், பாட்டியையும் ஏம்மா விரட்டி அடிச்சே?''

மகள் கேட்க, உமா அவளை அறைந்தாள். ''என்னை நீ கேள்வி கேட்கறியா? அவங்க ரத்தம் ஒடம்புல ஓடுதா? கொன்னுடுவேன்.''

குழந்தை அழுது கொண்டு உள்ளே ஓட, உமா முகம் கறுத்துப் போனது.

''இப்படி கார்ல ஏறிப் போறாங்களேக்கா. தெருவுல உள்ளவங்க என்னைத் தானே கேவலமாப் பேசுவாங்க?''

''அடிப்போடி. தெரு நாய்ங்க குலைக்கத்தான் செய்யும். அதுக்காக பயப்படுவியா? உன்னைப் புடிச்ச பீடைங்க ரெண்டும் ஒழிஞ்சுது. நிம்மதியா இரு. நான் இருக்கட்டுமா? போகட்டுமா?''

''நீ போயிடுக்கா. அவர் வந்தா, நீதான் ஏத்திக் குடுக்கறேன்னு உன் மேல கோபம் வரும்.''

அக்கா புறப்பட்டு விட்டாள்.

அதே நேரம் பங்களாவுக்கு பின்னால் இருந்த கெஸ்ட் ஹவுஸ் வாசலில் கார் நின்றது.

மூவரும் இறங்க, ''உள்ளே வாங்க. அந்த பங்களா நம்மளது. கெஸ்ட்ஹவுஸ் விருந்தாளிங்க வந்தா, தங்க வைக்கிறதுக்கு. உள்ளே வாங்க.''

இருவரும் பிரமிப்புடன் பார்த்தபடி உள்ளே வந்தார்கள்.

''ரெண்டு பேரும் குளிச்சுட்டு வாங்க. புது ட்ரஸ் ஏற்பாடு பண்றேன். நல்லா சாப்பிடுங்க. நிம்மதியா தூக்கம் போடுங்க. நாளைக்குக் காலைல காரோட நான் வர்றேன். மைத்ரேயிக்கு சடங்கு முடிச்சுட்டு இங்கே வந்துடலாம்.''

''எதுக்கும்மா கல்யாண மண்டபமெல்லாம்?''

''இது அவரோட ஆசைம்மா.''

''நாங்க ஏழை.''

''அது கேவலமில்லைம்மா. இனிமே உங்க வாழ்க்கைல துக்கமே இல்லை. மைத்ரேயி தொடர்ந்து படிக்கட்டும். அவளை நல்ல நிலைமைக்குக் கொண்டு வர்றது எங்க பொறுப்பு.''

''உழைக்காம சாப்பிட்டா செரிக்குமா?''

''உங்களால முடிஞ்ச உதவிகளை எனக்குச் செய்யுங்க. சந்தோஷமா ஏத்துக்கறேன். பணத்தால மட்டும்தான் உதவ முடியும்னு நினைக்காதீங்க. அதைவிடப் பெரிய உதவிகள் இருக்கு. உங்க தன்மானம் எந்த வகையிலும் காயப்படாம நான் பார்த்துக்கறேன்.''

அம்மா அழுது விட்டாள்.

''அவர் ஆஸ்பத்திரியில தனியா இருக்கார். நான் புறப்படறேன். எல்லா விவரத்தையும் அவருக்குச் சொல்லணும்.''

''ஐயா, நாளைக்கு வருவாங்களா?''.

''கூட்டிட்டு வர முயற்சி செய்யறேன்மா!''

திலகம் புறப்பட்டுப் போக, இருவரும் குளியல் முடிக்க, உடைகள் தயாராக இருந்தன.

ஆஹா 50!



எந்த சூப் தயாரிக்கும் போதும், அதில் இரண்டு ஸ்பூன் பார்லி வாட்டரைக் கலந்து அருந்தினால், உடல் ஆரோக்கியத்திற்கு மிகவும் நல்லது.

- ஏ. ஹம்சத், கீழக்கரை.

நல்ல மணம் பரப்பும் சாப்பாடு. வேலை செய்ய சகலத்துக்கும் ஆட்கள்.

ஒரே நாளில் எல்லாமே தலைகீழாக மாறி விட்டது. காலையில் தேவகி வடித்த கண்ணீருக்கு தெய்வம் இத்தனை சீக்கிரம் பதில் தரும் என்று இருவரும் எதிர்பார்க்கவில்லை.

''அம்மா, இவங்க செய்யற உதவிக்கு, நாம ரொம்ப நன்றிக்கடன் பட்டிருக்கோம்மா.''

''அவர் உயிரை நீ காப்பாத்தினதுக்கு நமக்கு இத்தனை பெரிய வெகுமதியா? அமாவாசைல நீ பூத்தது வில்லங்கம்னு தப்பு, தப்பா பேசினாளே உமா, அந்த அமாவாசை தான் உன்னை இந்த உயரத்துக்குக் கொண்டு வந்திருக்கும்மா.''

மைத்ரேயி பரவசத்துடன் நின்றாள்.

அதே நேரம் ஆஸ்பத்திரியில் திலகம் சகலமும் சொல்ல, ஈஸ்வர் கொதித்துப் போனார்.

''நீ சரியான நேரத்துக்குப் போயிருக்கே திலகம். நாளைக்கு எல்லாத்தையும் நல்லா நடத்து. அந்தக் குழந்தையை மகளாகக் கருதி அவளை உயர்த்துவோம்.''

''ஆமாங்க. நீங்களும் வரணும்னு மைத்ரேயி ஆசைப்படறா.''

''வர்றேன். நான் வராமலா? இனி டிஸ்சார்ஜ் ஆகி வீட்டுக்குப் போக வேண்டியதுதானே? எனக்கு பழைய தெம்பு வந்தாச்சு திலகம். இனி சுறுசுறுப்பான ஈஸ்வரை நீ பார்க்கலாம்.''

''படுங்க. எனக்கும் காலைல நிறைய வேலை இருக்கு.''

அங்கே கெஸ்ட் ஹவுஸில் ஏஸி அறையில், மெத்தையில் படுத்த போது இருவராலும் நம்பவே முடியவில்லை.

''இப்படி ஒரு வாழ்க்கையா மைத்ரேயி?''

''அம்மா! எதுவுமே படிப்படியா வரணும். நமக்குத் திடீர்னு கோபுரம் கிடைச்சிருக்கு. இந்த உயரம் பயம்மா இருக்கும்மா. உள்ளுக்குள்ளே ஒரு மாதிரி பதற்றமா இருக்கு.''

''எல்லாமே நல்லதுக்குத்தான். தூங்கும்மா.''

இருவரும் உறங்கிப் போனார்கள்.

நள்ளிரவு 12 மணிக்கு மேல் கதவு தட்டப்பட்டது. முதலில் மைத்ரேயிதான் விழித்தாள். அம்மாவை உலுக்கினாள்.

''யாரோ கதவைத் தட்டறாங்க. இந்த நடுராத்திரியில யாரு? அய்யாவுக்கு திரும்பவும் முடியலையா?''

இருவரும் கலவரத்துடவன் கூடத்து விளக்கைப் போட்டு விட்டு, மைத்ரேயி கதவுக்கு வர, அம்மா அவளை பின்னுக்குத் தள்ளிவிட்டு கதவை மெதுவாகத் திறக்க,

கதவுக்கு வெளியே முழு போதையுடன் இளைஞன் ஒருவன் நின்றிருந்தான்.

''யாரப்பா நீ?''

''எங்க வீட்டுக்கு வந்துட்டு, என்னையே யார்ன்னு கேக்கறியா?'' குழறியபடி உள்ளே நுழைந்தவனின் பார்வை மைத்ரேயி மேல் வெறியுடன் படிந்தது.

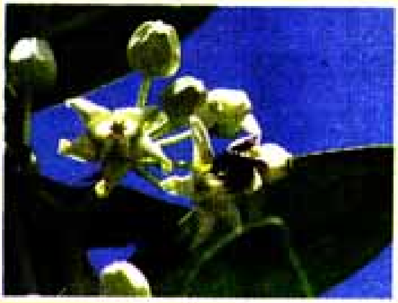
(நிலவு வளரும்)

ஆஹா 50!



திருமணம், கிருகப்பிரவேசம் போன்ற நிகழ்ச்சிகளில் தயாரிக்கும் ஆல்பங்களை கைக்கு அடக்கமாகச் செய்தால் வயதானவர்களுக்கும், உடல் நிலை சரியில்லாதவர்களுக்கும் சுலபமாக கையில் பிடித்துக் கொண்டு பார்ப்பதற்கு அனுகூலமாக இருக்கும்.

- எஸ். சுந்தரி, மைசூர்.



எருக்கம்பூ

தைரியம் தரும் மலர். முன்னேற்றத் தடை இருந்தால் இந்த மலரை வைத்து அன்னையை வழிபட்டால் தடை நீங்கி வளர்ச்சி ஏற்படும். துணிவு, எது வந்தாலும் எதிர்த்து நிற்கும் மனதிடம் ஆகியவை எருக்க மலர் வழிபாட்டின் நேரடிப் பலன்கள்.

ஸ்ரீ அன்னை

திருப்பூர் கிருஷ்ணன்

தெய்வம் தந்த பாதுகாப்பு!

சிகரத்தை நெருங்கிக் கொண்டிருந்த மிர்ரா, கால் தடுமாறி, குன்றிலிருந்து அதல பாதாளத்தில் விழலானார். தோழிகள் கூச்சலிட்டார்கள்.

திடீரென யாரோ அந்தரத்தில் காற்று வெளியில் அப்படியே தன் உடலைத் தாங்கிப் பிடிப்பதான உணர்வு ஏற்பட்டது மிர்ராவுக்கு. 'தண்' என்றிருந்த ஸ்பரிசம். மெத்து மெத்தென்றிருந்த தெய்விகக் கைகள். அந்தக் கைகள் தாய்மைக் கனிவோடு அவரைப் பாதுகாப்பாய்த் தாங்கியவாறிருந்தன.

உண்மையில் அதல பாதாளத்தில் கீழே மண்ணில் விழுந்தபோது அவர் விழவே இல்லை. தாங்கிப் பிடித்த அந்தப் பொற்கரங்கள்தான் பத்திரமாக அவரைத் தரையிறக்கிவிட்டு மறைந்தன. இந்த அனுபவத்தைத் தெள்ளத் தெளிவாக உணர்ந்தார் மிர்ரா.

தோழிகள் அலறியடித்துக் கொண்டு ஓடிவந்து பார்த்தார்கள். மிர்ரா மண்ணைத் தட்டி விட்டுக் கொண்டு எழுந்து வழக்கமான தெய்விகப் புன்முறுவலை உதிர்த்தார். தோழிகள் ஒவ்வொருவரும் தங்களைக் கிள்ளிப் பார்த்துக் கொண்டார்கள். அவ்வளவு உச்சியிலிருந்து கீழே விழும் ஒருவர் பிழைக்கக்கூடும் என்பதற்கான எந்தச் சாத்தியத்தையும் அவர்கள் உணரவில்லை. ஆனால் மிர்ரா பிழைத்ததெப்படி?

மிர்ரா எதுவும் சொல்லவில்லை. பாலேடாய் எப்போதும் அவருடைய தாமரை முகத்தில் தவழும் மெல்லிய ஒளிக்கீற்றான புனிதப் புன்முறுவல் அப்போதும் தவழ்ந்தது. அந்தப் புன்முறுவல்தான் தோழிகள் அனைவரின் கேள்விக்கும் தனித்தனியே அவரது பதில். மிர்ராவின் உள்மனம் தன்னைக் காப்பாற்றக் கடவுள் இருக்கிறார் என உணர்ந்து தன்னம்பிக்கை கொண்டது.

ஸ்ரீ அரவிந்தர் வாழ்விலும் இதுபோன்றதொரு சம்பவம் உண்டே! பரோடாவில் குதிரை வண்டியில் இளைஞர் அரவிந்தர் பயணம் செய்தபோது குதிரை தறிகெட்டு ஓடி மலைமுகட்டை அடைந்தது. மறுகணம் மலையிலிருந்து விழுந்து மரணம் நிச்சயம் எனத் தோன்றிய தருணத்தில் அரவிந்தர்

விழிகளை மூடிப் பிரார்த்தித்தார்.

அவரது உள்ளத்தின் உள்ளே குடியிருந்த ஸ்ரீ கிருஷ்ணர் நகைத்தவாறே மனத்திலிருந்து தாவிக் குதித்து வெளியேறினார். குதிரையின் கடிவாளத்தைப்





பிடித்து நிறுத்தி குதிரையை வழிமாற்றினார். பின் மறுபடி அரவிந்தர் மனத்துக்குள் புகுந்து உட்கார்ந்து கொண்டார் இதெல்லாம் அரவிந்தருக்குக் கிட்டிய அகக்காட்சி. பிறகு அரவிந்தர் கண் திறந்து பார்த்தபோது குதிரை அடக்கப் பட்டிருந்ததைக் கண்டு வியந்தார். அப்போதுதான் கடவுள் தன்னைப் பார்த்துக் கொள்வார் என்ற நம்பிக்கை அவருக்குப் பிறந்தது.

மலையிலிருந்து விழுந்து காப்பாற்றப்பட்ட சம்பவத்தால் மிர்ரா மனத்தில் தன்னைப் பற்றிய கவலை நீங்கியது. ஆனால் உலக மக்களைப் பற்றியும் அவர்களது எண்ணத் தொலையாத துயரங்களைப் பற்றியும் ஓயாமல் கவலை இருந்தது மிர்ராவுக்கு. மக்களின் துன்பங்களை மாற்ற என்ன வழி, தெய்வத்திடம் எப்படிக் கோரிக்கை வைப்பது என அவர் சிந்திக்கலானார்.

மிர்ரா கடின உழைப்பாளி. சோம்பேறித்தனம் அவரிடம் அணுவளவும் கிடையாது. பள்ளிப் பருவத்தில் ஒரு கட்டுரைப் போட்டியில் கலந்து கொண்டு பரிசு பெற்றார். கட்டுரையைப் பலரும் பாராட்டினார்கள். மனிதர்கள் சோம்பேறிகளாக இருக்கக் கூடாது என்பதுதான் அந்தக் கட்டுரையின் கருத்தோட்டம்.

தியானத்தில் கடுமையாக ஈடுபடவும் மிர்ராவின் சுறுசுறுப்புத்தான் உதவியது. அவர் தியானம் என்ற பெயரிலோ ஆன்மிகம் என்ற பெயரிலோ தன்னைத்தானே போலியாக ஒரு போதும் ஏமாற்றிக் கொண்டதில்லை. ஆன்மிகத்தின் உள்ளே நுழைந்து

தியானத்தில் கடுமையாக ஈடுபட்டு அதன் பேரெல்லை என்ன எனத் தெரிந்து கொள்ள முயன்ற அவரது அபார மன உழைப்பு வாழ்நாள் முழுதும் தொடர்ந்தது.

பழங்கால ரிஷிகளுக்கு இணையாகவும் மேலாகவும் அவர் ஆன்மிக உழைப்பை மேற்கொண்டார். தனது உள்மன வெளிகளைக் கட்டுப்பாட்டுக்குள் கொண்டு வருவதிலும் அதன் மர்மங்களை ஆராய்வதிலும் ஈடுபட்டார். அதன் பொருட்டு அவருக்கு ஒருநாளின் 24 மணி நேரம் போதவில்லை. புற உலகுக்கு அதிகம் தெரியாமல் அவரது இத்தகைய முயற்சிகள் தொடர்ந்து கொண்டிருந்தன.

மிர்ராவுக்குப் பல கலைகளில் ஈடுபாடிருந்தது. அவற்றில் ஒன்று ஓவியக் கலை. தன் ஓவிய ஆர்வத்தின் காரணமாக அவர் ஓர் ஓவியப் பள்ளியில் சேர்ந்து பயிற்சி பெற்றார். அப்போது அவருக்கு சுமார் 16 வயது இருக்கலாம். ஓவியப் பள்ளியில் பயின்றவர்களில் அவர்தான் இளம் மாணவி. எனினும் அவரிடம் ஒரு கம்பீரமான தனிமையும் ஞானத்தால் விளைந்த

அருளுரை

'என்னுடைய குழந்தைகளில் யாரும் பூஜ்யமாக இருக்க முடியாது. அவர்கள் ஒவ்வொருவருக்கென்றும் ஒரு இடம் உண்டு. அதற்கென்று நிறைவேற்ற வேண்டிய ஒரு தனி குறிக்கோள் உண்டு. நான் அனைவரிடமும் சமமாகவே அன்பு செய்கிறேன். தனி விருப்பமோ, பாரபட்சமோ இன்றி ஒவ்வொருவருடைய நன்மைக்கும், முன்னேற்றத்துக்கும், உண்மையிலேயே தேவைப்படும் அனைத்தையும் செய்கிறேன்.

நாம் எண்ணுகிற எதுவும், செய்கிற எதுவும் தெய்வப் பிரக்ஞையின்றி நிகழ்வதில்லை என்பதை அனுபவத்தில் உணர்வீர்கள்! அப்போது 'எனது என்று எதுவும் கிடையாது, எல்லாம் இறையிடமிருந்து வந்தவை' என்பது புரியவரும், உங்களுடைய முன்னேற்றம் உட்பட.

பெட்டிச் செய்தி

எதிலும் ஒழுங்கு தேவை!

தன்னை வரவேற்ற இடம் ஒன்றின் உள்ளே போனார் ஸ்ரீ அன்னை. ஓர் அறையில் தயங்கியவாறே நின்றார். "ஏதோ மெல்லிய அழுகுரல் கேட்கிறது. எந்தப் பொருளோ இங்கே துன்பப்படுகின்றது" என்றார். நுண்ணிய உணர்வுள்ள அன்னை

மிடுக்கும் தென்பட்டன.

அங்கே மாணவரிடையே சிற்சில சச்சரவுகள் வந்ததுண்டு. மிர்ராவிடம் ஏதோ ஒரு தலைமைப் பண்பு இருப்பதை உணர்ந்து அவரிடம்தான் வழக்குகள் பஞ்சாயத்துக்கு வரும். மிர்ரா தன்னிடம் பேசுபவர்களின் வார்த்தைகளை ஆதாரமாய்க் கொள்ள மாட்டார்; அவர்களது எண்ணங்களையே சான்றாய்க் கொண்டு பிரச்னைகளைத் தீர்ப்பார். தங்கள் எண்ணங்களை எப்படி அவர் துல்லியமாக உணர்கிறார் என்று அவர்கள் வியப்பில் ஆழ்வார்கள்.

அடுத்தவர் மனத்தில் ஓடும் எண்ணங்களை அப்பட்டமாக உள்ளது உள்ளவாறு படித்துவிடும் ஆற்றல் மிர்ராவிடம் இளமை முதலே இருந்தது. அவரது கடும் தியானத்தால் விளைந்த ஸித்திகளில் ஒன்றாக அது இருக்கலாம். பொதுவாகவே பல ஸித்திகளை அடைவதிலும் அவருக்கு ஆர்வம் ஏற்பட்டது.

ஸித்திகளின் மூலம் மக்களை வியக்க வைக்கவோ சொந்த ஆதாயத்துக்காகவோ அவர் அவற்றை அடைய எண்ணவில்லை. ஸித்திகளை அடைவதன் மூலம் மக்களுக்கு நன்மை செய்ய முடியும் என்று நம்பி அதன் பொருட்டே அவற்றில் ஆர்வம் காட்டினார். அப்போது ஸித்துக் கலைகளில் வல்லவர் என்று உலக அளவில் புகழ்பெற்றவர் தியோன்.

நுண்ணறிவுக் கலை என்றும் சொல்லப்படும் ஸித்துக் கலை சாமான்யமானதல்ல. அதைக் கற்றுக் கொள்ள அபாரத் துணிச்சல்

மனம் எங்கிருந்து அந்த அழுகுரலைக் கேட்டிருக்கும்? எல்லோரும் யோசிக்கையில், ஓர் அலமாரியின் பூட்டிய கதவுகளைத் திறக்கச் சொன்னார். உள்ளே ஏராளமான ஃபைல்கள் சரியாக அடுக்கி வைக்கப்படாமல் திணிக்கப்பட்டிருந்தன! ''அந்த ஃபைல்களின் அழுகைச் சத்தம்தான் நான் கேட்டது. அவற்றை ஒழுங்கு செய்யுங்கள், அவை சந்தோஷப்படும்'' என்றார். அவ்விதமே ஒழுங்கு செய்யப்பட்டது. இப்போது அறையில் உள்ள பொருட்கள் எல்லாம் தங்களை மற்றவர்கள் மதிக்கிறார்கள் என்ற ஆனந்தத்தோடு இருப்பதாகவும் இனி அந்த அறையில் பணிபுரிவோர் மனத்தின் ஆற்றல் அபரிமிதமாகப் பெருகும் என்றும் அன்னை அறிவுறுத்தினார்.



தேவை. அதோடு சுயநலமில்லாத மனப்போக்கும் தேவை.

தியோன் தம்பதியரின் ஸித்துக் கலை மேன்மையைப் பற்றி அறிந்த மிர்ரா, அவர்களைப் பற்றி விசாரிக்கலானார். அவர்கள் இருவரும் மிகுந்த ஆன்மிக நாட்டமுடையவர்கள் என்பதையும் அறிந்தார். அவர்களைச் சந்திக்கவும் அவர்களிடம் அந்தக் கலையைப் பயிலவும் ஆர்வம் கொண்டார்.

திருமதி தியோன் பழங்களை வாயால் உண்ணாமலேயே அவற்றின் சக்தியை உடலுக்குக் கொண்டு போகக்கூடிய ஆற்றல் பெற்றவர். தியோன் தம்மிடம் வம்பு செய்த சில அரேபியர்களைத் தன் ஸித்து விளையாட்டுகளின் மூலம் மிரண்டு ஓடும்படிச் செய்தவர். இவற்றையெல்லாம் அறிந்த மிர்ரா, தியோன் தம்பதியரைச் சந்திக்கும் பொருட்டு அல்ஜீரியாவுக்குச் சென்றார். சுமார் மூன்று மாத காலம் அங்கேயே தங்கி கடினமான பயிற்சிகளை மேற்கொண்டு ஸித்துக் கலையில் வல்லவரானார்.

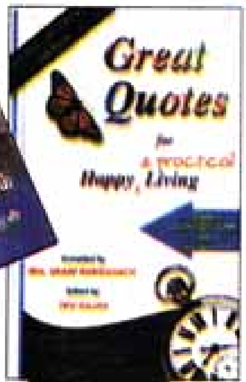
கண்ணுக்குப் புலப்படாத பல விஷயங்கள் இந்த உலகில் உண்டு. இந்த உலகைத் தவிரவும் வேறு வேறு உலகங்கள் இருக்கின்றன. அந்த வெவ்வேறு உலகங்களில் பல ஜீவர்கள் வாழ்ந்து வருகிறார்கள். அவர்களிடம் உதவி கோரினால் அவர்கள் உதவத் தயாராய் இருக்கிறார்கள். அவர்கள் மூலம் இந்தப் பூவுலகுக்கு புதிய ஆன்மிக ஒளியைக் கொண்டு வரலாம். இத்தகைய எண்ணங்களெல்லாம்தான், மிர்ரா ஸித்துக் கலையில் தேர்ச்சி பெற ஆர்வம் காட்டியதன் காரணங்கள். ஸித்துக் கலையில் தேர்ச்சி பெற்ற பிறகு அதனால் மக்களுக்குப் பெரிய நன்மை செய்யக்கூடிய ஒரு சந்தர்ப்பம் வாழ்வில் நேர்ந்தது.

ஆதிசங்கரர் கூடு விட்டுக் கூடு பாய்ந்து பின் தன் உடலுக்குத் திரும்பியதாக வரலாறு உண்டு. 'லக்ஷ்மீ நரசிம்ம மமதேஹி கராவலம்பம்' என்ற சுலோகம் அப்போது தான் சங்கரரால் அருளப்பட்டது. திருமூலர் ஓர் ஆட்டிடையன் உடலில் பிரவேசித்து மூவாயிரம் ஆண்டுகள் வாழ்ந்ததாகச் சொல்லப்படுவதுண்டு. அருணகிரிநாதர் ஒரு கிளியின் உடலில் தன் உயிரைப் புகுத்தி சந்தர்ப்பவசத்தால் பின் கிளியாகவே வாழ்ந்தார் என்கிறது அவரது சரிதை.

வாழும்போதே உடலிலிருந்து உயிரைப் பிரித்தெடுக்க இயலும் என்பதையே இந்தத் தகவல்கள் தெரிவிக்கின்றன. அப்படி ஓர் அபூர்வமான தகவல் ஸ்ரீ அன்னை சரிதத்திலும் வருகிறது. மக்களைக் காப்பதற்காகத் தன் உடலிலிருந்து உயிரைப் பிரித்து வெளியே சென்று வான்வெளியில் துர்ச்சக்திகளை அதட்டி மீண்டும் உடலில் புகுந்த அந்த அரிய சம்பவம்...

(அருள் பெருகும்)









படிக்க... பயன்பெற...

சதுரங்களில் பயணம் - பேரா. பொ. முத்துக்குமரன். காலம் வெளியீடு, 25, மருதுபாண்டியர் நாலாவது தெரு, கருமாரியம்மன் கோயில் எதிர் வீதி, மதுரை - 625 002. விலை ரூ. 120.00

மிகவும் அருமையான தலைப்பில், தம்முடைய மகள் கஸ்தூரியின் சதுரங்க விளையாட்டுப் பயிற்சிகள், சாதனைகளைப் பற்றியெல்லாம் 'பயணம்' என்று சுவைபட எழுதியிருக்கிறார் ஆசிரியர்.

வானசாஸ்திரம் - வேங்கடம். விகடன் பிரசுரம், 757, அண்ணா சாலை, சென்னை - 600 002. விலை ரூ. 65.00

வானசாஸ்திரத்தைப் பற்றிய பல அடிப்படையான தகவல்களைச் சுவை குன்றாமல் எழுதியிருக்கிறார் ஆசிரியர் வேங்கடம். ஒரு 'பொக்கிஷமான புத்தகம்'. வண்ணப்படங்கள் இல்லையே என்பதுதான் கொஞ்சம் ஏங்கவைக்கிறது.

வெற்றி விதைகள் - தமிழில் : சுப்ரஜா. வாதினி, 545, 14 ஆவது தெரு, 4ஆவது செக்டார் கே.கே.நகர், சென்னை - 78. விலை ரூ. 100.00

'ஆக் மாண்டினோ'வின் 'மிஷன் சக்ஸஸ்' என்னும் சுயமுன்னேற்ற நூலை அழகான தமிழில் எழுதுகிறார் சுப்ரஜா. ஒரு நாவலைப் படிப்பதைப் போல் சுவாரஸ்யமாகப் படித்து மகிழலாம்.

GREAT QUOTES - வாணி ரங்கராஜ் தொகுப்பு - வாதினி வெளியீடு, சென்னை - 78. விலை ரூ. 45.00

மகிழ்ச்சியான யதார்த்த வாழ்க்கைக்கான மேற்கோள்கள். அழகான படங்களோடு சில பக்கங்கள். படம் இல்லாமலே பரிமளிக்கும் பல மேற்கோள்கள் ஆங்கில மொழியில்!

தினமும் ஒரு திருவாசக வழிபாடு தொகுப்பும் உரையும் : கே.ஆர். சுந்தரம். திருவாசகத் தெள்ளமுது பதிப்பகம், 43, அலமேலு நகர், மதுரை - 625 017. விலை ரூ. 24.00



நவரத்தினக் குவியலிலும் பொறுக்குமணிகளாய்த் தொகுக்கப்பட்ட தினசரி வழிபாட்டுப் பாடல்கள். கையடக்கமான, அழகான விலைகுறைவான பதிப்பு.

- **வாசகன்**

பசுக்களை (கோமாதா) பாதுகாத்து பராமரிக்கும் பசுமடத்தில் (மாட்டு தொழுவத்தில்)

மஹாளய அமாவாசை அன்று (10-10-2007) நடைபெறும்

பித்ரு தர்ப்பண பூஜையில் அனைவரும் கலந்து கொண்டு பித்ரு தேவதைகளின் ஆசிர்வாதத்தை பெற்று அனைத்து தோஷங்களில் இருந்தும் நிவர்த்தி பெற அன்புடன் அழைக்கிறோம்

பித்ரு பூஜை செய்பவர்களுக்கு முன்னோர்களுடைய பரிபூரண ஆசியும் ஆதரவும் நிச்சயம் உண்டு

- நமது முன்னோர்களுக்கு உணவு அளிக்க விரும்பினால் பசுவிற்கு கொடுத்தால் போதும்; அது நம் முன்னோர்களை சென்று அடையும். கோதானம் செய்பவர்கள் தங்கள் வாழ்நாளில் வறுமையுறார் மேலும் மேன்மையடைவர்.
- ஆபிசார தோஷம் நீங்கி, முன்னோர்களின் அருளாசி பெற பசுக்களுக்கு கோபூஜை செய்து கோமாதாவின் அருளைப் பெறுவோம்!
- முப்பத்து முக்கோடி தேவர்களும், அனைத்து புண்ணிய தீர்த்தங்களும் உடலில் குடிகொண்டுள்ள பசுவிற்கு பூஜை செய்வதால் நடமாடும் தெய்வமாகிய கோமாதா நமக்கு வேண்டிய அனைத்து வரங்களையும் அளிப்பாள்.
- கோமாதாவிற்கு அகத்தி கீரை, அருகம் புல், கருப்பு எள் உருண்டை, வெல்லம், பொங்கல் போன்ற உணவு அளித்தால் மகாலட்சுமி நம் இல்லத்தில் என்றும் குடியிருப்பாள். செல்வம் செழித்திருக்கும், சுபகாரியங்கள் நடைபெறும்.
- அன்பர்கள் தங்களுடைய திருமண நாள், பண்டிகை நாட்கள் முன்னோர்களின் திதி நாட்கள், அன்பிற்குரியவரின் நினைவு நாள் என தங்களுக்கு உகந்த நாட்களின்போது கோதானம் செய்தும், பசுக்களின் பராமரிப்பிற்கு நன்கொடை அளித்தும் ஸமஸ்த்த தேவதா ஸ்வரூபியான ஸ்ரீ கோமாதா பூஜையால் சகல ஐஸ்வர்யங்களையும் பெறலாம்.
- பசு மடத்தில் தினமும் நடைபெறும் கோபூஜையில் அன்பர்கள் நேரில் கலந்து கொண்டு கோமாதாவின் அருளை பெற வேண்டுகிறோம்.



பசு மடத்தில் உள்ள வயதான நோயுற்ற பசுக்களில் ஒரு பசுவை பராமரிக்க



ஒரு வாரத்திற்கு	ரூ.105.00	ஒரு வருடத்திற்கு	ரூ.5400.00
ஒரு மாதத்திற்கு	ரூ.465.00	கோதானம்	ரூ.9000.00

(பசுவும் கன்றும் தானமாக வழங்க)

வயது முதிர்ந்த, பால் வற்றிய, ஊனமுற்ற, நோயுற்ற பசுக்களை பசுமடத்தில் மற்றும் கிராமங்களில் பாதுகாக்க உங்கள் அன்புக்காணிக்கையை கனிவுடன் மனமுவந்து தாரீர்!

- ரூ. 500 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு வெள்ளியிலான ஸ்ரீராமர் பாதம் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 1000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு பசுவும், கன்றும் சேர்ந்த (கோமாதா) வெள்ளியிலான விக்ரகம் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 2000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு வெள்ளியிலான துளசி மாடம் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 3000 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு வெள்ளியிலான தவழும் கண்ணன் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 5400 - அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு பசுவும் கன்றும் சேர்ந்த (கோமாதா) பித்தளையிலான பெரிய விக்ரகமும் அனுப்பி வைக்கப்படும்.
- ரூ. 9000 - கோதானம் செய்யும் அன்பர்களுக்கு வெள்ளியிலான பெரிய ஐஸ்வர்ய பெருமாள் விளக்கு அனுப்பி வைக்கப்படும்.

பசுவை பாதுகாக்க மேற்கண்ட நன்கொடையை அனுப்பும் அன்பர்களுக்கு (மஹாளய அமாவாசை அன்று) முன்னோர் வழிபாடு முழுமையாக செய்து பிரசாதத்துடன் மேற்கண்ட பூஜிக்கப்பட்ட பொருட்கள் மற்றும் கோமாதா வண்ணப்படம் அனுப்பி வைக்கப்படும். பசுவை பாதுகாக்க ரூபாய் அனுப்பும்போது யாருக்கு திதி செய்ய விரும்புகிறீர்களோ அவரின் பெயர் திதி மற்றும் கோத்திரம் போன்ற விவரங்களையும் அவசியம் தெரிவிக்குமாறு கேட்டுக்கொள்கிறோம்.

முன்னோர்களின் நினைவாக மஹாளய அமாவாசை அன்று கோதானம் செய்து அவர்களின் பரிபூரண ஆசியும் அருளும் தங்களுக்கும், தங்களுடைய சந்ததியினருக்கும் கிடைக்க வேண்டுகிறோம்.



நன்கொடைகளுக்கு 80G பிரிவின் படி வரி விலக்கு உண்டு.

தங்களால் இயன்ற அளவு நன்கொடையை Cheque / D. D/ M. O. மூலமாக Shri Ghosala Seva Trust, Chennai. என்ற பெயரில் மேற்கண்ட முகவரிக்கு அனுப்பி உதவுமாறு அன்புடன் வேண்டுகிறோம்.

பசுமடம்

(Recognised by Animal Welfare Board of India)

வயதான பசுக்கள் பாதுகாப்பு இல்லம்

பெருமாளகரம், திருவேற்காடு (P. O), சென்னை - 600 077.

TEL: 044 - 3299 9888 Fax: 044 - 4206 6525



பித்ருக்களின் ஆசி பெற மஹாளய அமாவாசை நாளில் கோபூஜை செய்ய அன்புடன் அழைக்கிறோம்.

மும்பை கொண்டாட்டம்

மஹாராஷ்டிர காலண்டர்படி பாத்ரபத சுக்த சதுர்த்தியன்று ஆரம்பித்து அனந்த சதுர்த்தசி வரை கணேச பூசை வெகு விமரிசையாக நடக்கிறது. மும்பை நகரத்தில் பத்து நாட்களுக்கு பக்திபூர்வமாய்க் கொண்டாடப் படுகிறது. சில வீடுகளில் ஒன்றரை நாள். (1½ தந்தம் உள்ளவர் ஆகையால் அப்படி பூசை செய்வர்) சிலர் ஐந்து நாட்கள், சிலர் ஏழு நாட்கள் பூஜிக்கின்றனர். இடையில் கௌரி பூஜையையும் சேர்த்துக் கொள்கின்றனர்.

மும்பைக்கு ஒரு நண்பர் வீட்டுக்கு கணேச சதுர்த்தி சமயம் சென்றிருந்தேன்.

கணேச சதுர்த்திக்காக வீடு முழுவதும் சுத்தம் செய்து விதவிதமாய் அலங்கரித்து வெகுநேர்த்தியாய்ச் செய்தனர். வீட்டின் தலைவர், குளித்து முடித்துக் தூய ஆடை அணிந்து தலையில் வெள்ளைத் தொப்பி அணிந்து பிள்ளையார் வாங்கி வந்தார். தீபங்கள் ஏற்றிய தட்டுகளால் குடும்பத்தார் ஆரத்தி செய்து, ''கணபதி பப்பா மோரியா, மங்களமூர்த்தி மோரியா'' எனப் பாடியவாறு உள்ளே அழைத்தனர்.

தயார் செய்யப்பட்ட பெரிய மண்டப அலங்காரம் பளபளவென ஜொலித்தது. ஒரு மணையில் மஞ்சள் குங்குமத்தால் ஸ்வஸ்திக் கோலம் போட்டு அரிசியைப் பரப்பி அதன் மேல் பிள்ளையாரை வைத்தனர். அரிசி சப்பாத்தியால் பிள்ளையாருக்கு திருஷ்டி சுற்றி அந்தத் தலைவரின் காலை தண்ணீர் பால் விட்டு அலம்பினார்கள். அரிசி மேல் பிள்ளையார் வைப்பதை 'பிராணப் பிரதிஷ்டை' என்கிறார்கள்.பிறகு பஞ்சாமிர்தம், நெய், பால் தயிர், தேன், சர்க்கரை கலந்து கணபதிக்கு 'ஆவாஹன்' என்று கூறி அபிஷேகம் செய்தனர். சுத்த ஜலம் வீடு முழுக்கத் தெளித்து கெட்ட ஆவிகள் போய்விட பிரார்த்தனை செய்தனர்.

பெண்கள் தினமும் இரண்டு வேளையும் 21 வகைப் பூக்கள், பழவகைகளுடன் 21 மோதகமும் வைத்துப் பாட்டுகள் பாடி மகிழ்ந்தனர். மாலை வேளைகளில் உற்றார் உறவினர் எல்லோரும் வந்து பிள்ளையாருக்கு 'சுக கர்த்தா' 'துக்க ஹர்த்தா' என்று ஆரத்தி எடுக்க, வீடே ஒரு தெய்விக மணம் கமழ்ந்து நிறைந்தது.

ஐந்தாவது நாள் மிக விசேஷமான நாள். அன்று கணபதியின் அன்னை ஸ்ரீ கௌரி வருகிறாள். 'ஆகமன்' என்று கூறி கௌரியின் முகத்தை வைத்து பளபள என புடவை,



தங்க நகைகளால் அலங்கரித்து நாம் செய்யும் வரலக்ஷ்மி விரதம் போலவே பெண்கள் மட்டும் செய்தனர். கௌரியின் முகத்தை கணபதிக்குப் பக்கத்தில் வைத்து இரண்டுக்கும் சேர்த்துப் பூஜை ஆரத்தி என அமர்க்களப்படுத்தினர்.

அதன் பிறகு கௌரியின் முகத்தை வீட்டில் உள்ள எல்லா இடத்திற்கும் எடுத்துச் சுற்றி வந்து, எல்லாரையும் அழைத்து குங்குமம், மஞ்சள், தாம்பூலம் பட்சணங்கள்

கணபதியே வருவாய்!

தந்தனர்.

'துர்கே துர்கேபாரி' என ஆரத்தி செய்து ஆறாம் நாள் கௌரிக்கு பூரண்போளி, காவண்காட்லி என தித்திப்பு வகைகள் 16 வகைக் காய்கறிகள் ஒன்றுசேர்ந்தோ அல்லது தனித்தனியாகவோ சமைத்துப் படைத்தனர்.

'அவதாசா' என்று கௌரிக்கு ஒரு தங்கை யாம் அவள், ''கௌரிக்கு மட்டும் எல்லாம்



விமர்சையாகக் கொண்டாடுகிறார்களே தனக்கு ஒன்றுமில்லையே'' என வருந்த, அதற்கு கௌரி, ''நீயே இந்த வீட்டிற்கு நல்ல தெல்லாம் செய்து கொண்டிரு. நான் போகி றேன்'' என்று கூறுவதாய் ஐதிகம். மறுநாள் கௌரியை எடுத்து வைத்து, எட்டாவது, ஒன்பதாவது நாட்களில் வழக்கம் போல பூஜை, பஜன், நைவேத்தியம் செய்தனர்.

கடைசி நாள் அனந்த சதுர்த்தியன்று 21 மோதகம், பட்சணங்கள் செய்து பூஜையை முடித்து ''ஆவாஹனம், நஜானாமி - நஜானாமி அவர்ச்சனம் புனராக மனாயசா'' என்று பிரார்த்தித்து, நான் ஒன்றும் தெரியாதவன். என்னால் முடிந்த அளவு சக்திக்கேற்றவாறு உன்னை பூஜித் தேன். ஏதாவது குற்றங்குறை இருந்தால் பொறுத்தருள வேண்டும். மீண்டும் வந்து எங்களை ஆசிர்வதிக்க வேண்டுகிறேன்' என்று கூறி ''கணபதி பப்பா மோரியா - புட்சா வர்ஷி லவகர்யா'' என்று கோஷ மிட்டனர். ''கணேசா உன்னைப் போற்று கிறோம். அடுத்த வருஷமும் வாருங்கள்'' எனக் கூறிக் கைகளில் கணேச மூர்த்தியை சற்று மனவருத்தத்துடன் எடுத்து மூன்று முறை வாயிற்படியை உயர்த்திக் காட்டி, அப்போதான் நம் வீட்டுக்கு வர பிள்ளை யாருக்கு வழியும் அடையாளமும் தெரியு மாம். அப்படியே ஆடிப்பாடிக் கொண்டே நதிக்கோ, குளத்திற்கோ எடுத்துச் சென்று அங்கேயும் ஒரு ஆரத்தி காண்பித்து தண்ணீ ருக்குள் மூன்று முறை முக்கி எடுத்து உள்ளே போடுகின்றனர்.

''அடுத்த வருஷம் வாருங்கள்'' என அன்புடன் கண்களில் நீர் வழிய பிரியா விடை தந்து அனுப்பி வைக்கிறார்கள். அவரும் மறு வருஷம் தமது பக்தர்களுக்கு அனுக்ரஹம் செய்ய வந்தே விடுகிறார்!

- தங்கம் ராமஸ்வாமி,
யு.எஸ்.ஏ.

மணமகளே, வா! வா!

"லைட்ஸ் ஆன், கேமரா ஆன்!"

என்னது ஷூட்டிங் ஸ்பாட்டுக்கு வந்து விட்டோமா? என்று ஐயத்துடன் உள்ளே நுழைந்தால், ''இல்லை, இல்லை'' என்று தலையசைத்து குறுநகையுடன் நம்மை வரவேற்கிறார் வீணா. ''இது மணப் பெண்களுக்கான ஸ்பெஷல் ப்ரைடல் ஸ்டுடியோ என்று நம் சந்தேகத்தையும் போக்கினார்.

நன்றாக பவுடர் மேல் பவுடர் அப்பி, மேக்-அப் போட்டு ஜெகஜ்ஜோதியாய் மணப்பெண் மேடையில் ஏற, கேமரா லைட்ஸ் மின்னும்போது அவள் தோற்றம் வேஷக்காரி போல் பளிச்சிட்டால், பார்ப்ப வர்கள் முகம் சுளிக்க மாட்டார்களா? பக் கத்தில் நிற்கும் மணமகனின் நிலைமை தான் என்ன? அதற்காகத்தான் நேச்சுரல்ஸ் இந்த ஸ்பெஷல் ஃஎபெக்ட் ஸ்டுடியோவை வடிவமைத்துள்ளது.

திருமண நாளின் அன்றைய டே லைட்ஸ் எப்படி இருக்கும், கேமரா லைட்டிங்ஸ் என்னென்ன போன்ற பல தொழில்நுட்பங்களுடன் இந்த ஸ்டுடியோவை ஏற்படுத்தியுள்ளனர்.

மணப்பெண்ணை இதில் உட்கார வைத்து மணநாளில் அவள் தோற்றம் எப்படியெல்லாம் இருக்க வேண்டும் என்று நேச்சுரல்ஸ் ப்யூட்டி டெக்னிஷியன்கள் தீர் மானிக்கிறார்கள். மணப்பெண்ணுக்கு தனித் தனியாக ஹேர்ஸ்பெஷலிஸ்ட், பாம்பேயிலிருந்து வரவழைக்கப்பட்ட ஸ்பெஷல் ஐ-ஆர்டிஸ்ட்டுகள் (ஆமாம் கண்களை அழகுபடுத்த தனி ப்யூட்டீஷியன்கள்) மெஹந்தி, நெயில் ஆர்டிஸ்ட் என்று பார்த்துப் பார்த்து அலங்காரம் செய்கிறார்கள். இறுதியில் 'லைட்ஸ் ஆன், கேமரா ஆன்' ஒளியில் அவள் அழகோவியம் பளிச்சிடவும் அவள் முகத்தில்தான் எத்தனை சந்தோஷம்?

இதோடு திருப்தியடைந்து விட வில்லை இவர்கள். இன்னும் அந்த மணப் பெண்ணுக்கு என்னென்ன நிற உடைகள் எடுப்பாக இருக்கும், ப்ளவுஸ் டிசைன்ஸ் எப்படி ஃபேஷனாக அமைய வேண்டும் போன்ற எக்ஸ்ட்ரா டிப்ஸ்களையும் அள்ளி வழங்குகிறார்கள். எதிர்காலத்தில் மணப் பெண்ணுக்கு ஷாப்பிங், பர்சேஸிங் போன்ற எந்தவித டென்ஷனும் அமையாமல் பொம்மைபோல் வந்தமர பல சேவைகளைக் கொடுக்கவும் திட்டமிட்டுள்ளனர்.

''சரி, இதற்கெல்லாம் ரொம்பச் செலவாகுமே!'' என்றால் சிரிக்கிறார் வீணா. ''திருமணத்திற்காக லட்சக்கணக்கில் செலவு செய்யும்போது ஃபோட்டோவில், வீடியோவில் பளிச்சிட ஆயிரங்கள் ஒரு பொருட்டேயில்லை'' என்கின்றனராம் தற்கால யுவதிகள்.



naturals
UNISEX SALON & SPA

வீணா

''இதுபோல திட்ட

மிட்டுத் தங்களை அழகு படுத்திக் கொள்வதில் முன்னிலையில் நிற்பதும் இந்தக் கால இளசுகளுக்கு நிகர் யாருமில்லை. திருமணத்திற்கு மூன்று மாதத் திற்கு முன்பே வந்து எந்தெந்த அழகு சிகிச் சைகள் எடுத்துக் கொள்ளலாம், எப்படி யெல்லாம் தங்களை அழகாக்கிக் கொள்ள லாம் என்பதை தன் வருங்கால கணவருடன் வந்து தீர்மானித்து அவருக்கும் சேர்த்து அழகு சிகிச்சைகளுக்கு முன்பதிவு செய்து கொண்டு விடுகிறார்கள்'' என்றார்!

''அழகு சிகிச்சைகளுக்கு எந்த பிராண்ட் பயன்படுத்த வேண்டும் என்பதையும் நேச்சு ரல்ஸ் அழகு நிலையத்தினர் நன்கு தெரிந்து வைத்துள்ளனர். முக்கியமாக முன்னணி நிறுவனமான மேக் ப்ராடக்ட்ஸ்களைத்தான் அநேகம் பேர் விரும்புகிறார்களாம். கார ணம் இதில் எவருக்கும் கைகொடுக்கும்,





எந்தவித சருமத்துக்கும் ஒத்துப் போகும் விசேஷ தன்மை அமைந்துள்ளதுதான். மேலும் மேக்- அப்பும் நீண்ட நேரம் நீடித்து நிற்கிறது. முன்பெல்லாம் லோஷன்கள், பவுடர், லிப்ஸ்டிக்ஸ் இவையெல்லாமே மேல் நாட்டு யுவதிகளின் உடலமைப்பிற்கு ஏற்றவாறுதான் வரும். இதனால் நம் நாட்டில் நிறம் குறைந்தவர்கள் பயன் படுத்த முடியாமல் இருந்தது.

தற்போது பிரபல 'மேக்' நிறுவனம் இக் குறையைப் போக்கி இந்தியப் பெண்களுக்கு ஏற்றவாறு தயாரித் துள்ளனர். அமெரிக்கா போன்ற நாடுகளில் மட்டும் மிகவும் விலை உயர்வாகக் கிடைத்து வந்த இந்தப் பொருட்களை நேச்சுரல்ஸ் தனது வாடிக்கையாளர்களுக் கென்று ஸ்பெஷலாக வரவழைத்து பயன் படுத்தி வருகிறது.

கல்யாணம் என்பது ஒவ்வொருவர் வாழ்விலும் மறக்க முடியாத நாள். அன்றைய தின நினைவுகள் வாழ்வில் என்றும் நீங்கா இடம்பிடிக்க, மணமகள் களே, மணமகன்களே, தயக்கமில்லாமல் உங்கள் வலது காலை எடுத்து வையுங்கள் நேச்சு ரல்ஸில்!

- சுநயனா

1,10,19,28



தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... மற்றவர்களுக்கு உதவி செய்கிற எண்ணம் உங்களுக்கு இருக்கிறதோ இல்லையோ, நிச்சயம் யாருடைய வாழ்வையும் கெடுக்கும் எண்ணம் இருக்காது.

அனைவரும் போராடிப் பெறும் வெற்றியை, தாங்கள் மிகச் சுலபமாக இந்த மாதம் பறித்து விடுவீங்க. வியாபாரத்தில் தடை நீங்கும். பணவரவு அதிகரிக்கும். மறைமுக எதிரிகள் அடங்குவார்கள். கடனை எல்லாம் பைசல் செய்வீர்கள். பெண்களுக்குத் தோழிகளால் உதவிகள் கிடைக்கும். இளம்பெண்கள் மேற்கல்வியைத் தொடர்வார்கள். பிறந்த வீட்டில் இருந்த சிறு சிறு மனஸ்தாபம் நீங்கி, அன்பான அரவணைப்பு கிடைக்கும். உத்தியோகத்தில் தாங்கள் எதிர்பார்த்த பணிமாற்றம் கிடைக்கும்.

மாத இறுதியில் பிள்ளைகளின் ஆரோக்கியம் இலேசாகப்

2,11,20,29



தேதிகளில் பிறந்தவர்களே.. இந்த மாதம் முதலிரண்டு வாரங்கள் பூமியைக் காட்டிலும் பொறுமை காக்க வேண்டும். சில காரியங்களைப் பலமுறை அலைந்து, அதிகமாகச் செலவு செய்து முடிக்க வேண்டி வரும். சொல்லிலும் செயலிலும் நிதானம் தேவை. பிரயாணங்களில் கவனம் தேவை. கைப்பொருள் பத்திரம். வியாபாரிகள் அகலக்கால் வைக்க வேண்டாம். குறிப்பாக, ரியல் எஸ்டேட் தொழில் செய்பவர்களுக்குப் பெருத்த நஷ்டம் ஏற்படும்.

மாதப் பிற்பகுதியில் இயல்பான வாழ்க்கை தொடரும். வழக்குகள் சாதகமாகும். கொடுக்கல், வாங்கலில் இருந்த தேக்கம் விலகும். பெண்களின் மாதவிடாய்க் கோளாறுகள் குணமாகும். உத்தியோகத்தில் உங்கள் வாக்குக்கு வன்மை கூடும். கன்னிப்

3,12,21,30

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... மலரைப் போன்ற மென்மையான மனம் பெண்களுக்கு மட்டும்தான் இருக்கும் என்பார்கள்; உண்மையில் இந்த எண்ணில் பிறந்த அனைவருமே அப்படித்தான். இளகிய மனமும், யாரையும் 'சட்' என்று மன்னிக்கும் சுபாவமும் இந்த எண்ணுக்கே உரித்தானது.

இம் மாதம் முழுக்க உங்களுக்கு நல்லவிதமான பலன்களையே சொல்ல வேண்டியிருக்கிறது. கணவன் - மனைவிக்குள் பிணைப்பு அதிகரிக்கும். ஆடை, ஆபரணம் வந்து சேரும். கல்யாணப் பேச்சு வார்த்தைகள் சுபமாக முடியும். எதிர்பார்த்துக் காத்திருந்த இடம் மாற்றம் நிகழும். உத்தியோகத்தில் வேலைப் பளு

செப்டெம்பர் 2007

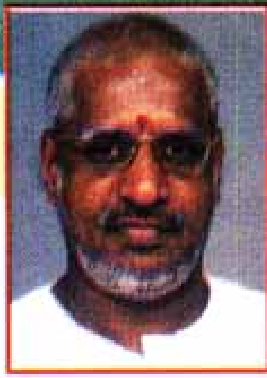
டாக்டர்
மகாதன் ஷேகர் ராஜா

பிறந்த தேதி பலன்கள்

பாதிக்கக்கூடும். கலைஞர்கள் வெளிநாடு போய், பணமும் புகழும் பெறுவார்கள். கோயில், பிரார்த்தனை, குலதெய்வ வழிபாடு என்று மனம் பக்தியில் திளைக்கும்.

குறிப்பு : கணவன் - மனைவிக்குள் மகிழ்ச்சி குறைவாகக் காணப் படுபவர்கள், திருத்தணி அருகிலுள்ள மஹிஷாஸுரமர்த்தினி அம்மன் கோயிலுக்குப் போய், மஞ்சள் - குங்குமம் அர்ச்சனை செய்து வரவும். தாம்பத்ய உறவு இனிக்கும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 1, 5



பெண்களுக்குத் திருமணப் பேச்சுகள் நடக்கும். உயர்கல்வியில் பிள்ளைகள் தேர்ச்சி அடைவார்கள். செலவுகள் கட்டுக் கடங்காமல் போனாலும், கையைக் கடிக்காது இருக்கும்.

உத்தியோகத்தில் மறைமுகப் போட்டிகள் இருக்கும். ஆனாலும் உங்களுடைய நிதானப் போக்கால், சமாளித்து விடுவீர்கள். உறவினர்களை அனுசரித்துப் போவது நல்லது. ஆன்மிகப் பயணம் வெற்றி பெறும்.

குறிப்பு : கணவன் - மனைவிக்குள் நிலவி வந்த சிறு சிறு கருத்து வேறுபாடுகள், சற்று வலுத்து, உங்கள் குடும்ப அமைதியைக் கலைக்கக்கூடும். அதிலிருந்து விடுபட, வெள்ளிக்கிழமைகளில் கருமாரி அம்மன் கோயிலுக்குச் சென்று, நெய் தீபம் ஏற்றி வரவும். ஆறே வாரங்களில் உங்கள் குடும்பத்தில் இனிய மாறுதல்கள் ஏற்படுவது உறுதி.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 5, 6

அதிகமானாலும், அதே சமயம் செல்வாக்கும் கூடும். வழக்குகளில் நல்ல தீர்ப்பு கிடைக்கும்.

மாதப் பிற்பகுதியில், குடும்பத்தில் செலவினங்கள் அதிகரிக்கும். வருமானத்தை உயர்த்துவதற்கு அனைத்து முயற்சிகளையும் மேற்கொள்வீர்கள். வியாபாரிகளுக்கு நல்ல லாபம் கிடைக்கும். உங்கள் வாழ்க்கை உயர, சரியான பாதை ஒன்றைத் தேர்ந்தெடுப்பீர்கள்.



மொத்தத்தில் சிறப்பான மாதமாக அமைந்திருக்கும்.

குறிப்பு : உத்தியோகத்தில் இருந்த பிரச்னைகள் தீர்ந்து, உடல் நலத்தில் முன்னேற்றம் வேண்டுபவர்கள், ராகுக் காலத்தில் ஸ்ரீப்ரத்யங்கிரா தேவியை வழிபட்டு வரவும். தங்கள் வாழ்க்கையில் மகிழ்ச்சி பொங்கும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 5, 6

4,13,22,31

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... யாரையும் பார்த்துச் சில நிமிடங்களிலேயே மிகத் துல்லியமாக எடைபோட்டு விடுவீர்கள்... வெட்டு ஒண்ணு துண்டு இரண்டு என்று நறுக்கிப் பேசி விடுவீர்கள் என்பதால், எல்லோருக்கும் உங்கள் மீது ஒருவித பயம் கலந்த மரியாதை இருக்கும். ஜாதகத்தில் 4ஆம் எண்காரர்களை, இராகு தோஷம் கொண்டவர்கள் என்பார்கள். ஆனால் ஃபார்மெட் நியூமராலஜியின்படி, 4ஆம் எண்ணைக் கொண்டவர்களிடம் எப்போதும் பணத்தட்டுப்பாடு இருக்காது. அவர்களுடைய பாக்கெட் என்றைக்கும் நிறைந்திருக்கும்படி, இறைவன் படியளந்து விடுவான்.

கணவன் - மனைவி உறவு பலமாகும். பெண்களுக்குப் பூர்விகச் சொத்து கிடைக்கும்.

5,14,23

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... எப்போதும் மற்றவர்களை அனுசரித்துப் போவதிலும், தானாகவே முன்வந்து உதவிகளைச் செய்வதிலும் உங்களுக்கு நிகர் நீங்களே! வேண்டியபோது, உங்களிடமிருந்து உதவிகளைப் பெற்றுக் கொண்டு, மற்ற நேரத்தில் உங்களைக் கண்டுகொள்ள மாட்டார்கள். ஆனால் அதையும் நல்ல இதயத்தோடு ஏற்றுக் கொள்ளும் சுபாவம் கொண்டவர்கள் நீங்கள். என்ன செய்வது? ஐந்தாம் எண்காரர்களின் ராசி அப்படி!

இந்த மாதம், பெண்களுக்குப் பொன்னான மாதமாக அமையவிருக்கிறது. குடும்பத்தில் இருந்த கருத்து மோதல் நீங்கும். பெரியவர்கள் மெச்சும்படி பல வேலைகளைச் செய்து முடிப்பீங்க. பயணங்கள் பலன் தரும். அலுவலகத்தில் புதிய பொறுப்புகள் தேடி வரும்.

6,15,24

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... மற்ற எல்லாரிடமும் இல்லாத ஒரு தனிச் சிறப்பு உங்களிடம் இருக்கு. அது என்னவென்றால், ஆன்மிக நெறியில் நீங்கள் கொண்டிருக்கும் விசேஷ ஈடுபாடு! வெளிஉலகுக்குப் பரபரப்பானவராகத் தெரிந்தாலும், உள்ளுக்குள்ளே அமைதியை நாடும் எளிமைவாதி நீங்க!

இந்த மாதம், ஆறாம் எண்காரர்களுக்கு மகிழ்ச்சியாகக் கழியும். தொழில் செய்து கொண்டிருப்பவர்கள், புதிய முதலீடு, அயல்நாட்டுப் பயணம் போன்றவற்றால், வியாபாரத்தை விரிவுபடுத்துவார்கள். பெண்கள் பெயரில் வீடு, மனை வாங்கினால் செல்வம் பெருகும். கன்னிப் பெண்களின் நீண்ட கால ஆசைகள் நிறைவேறும். சகோதர, சகோதரிக்குள்

7,16,25

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... இந்த எண்காரர்கள் தான் உலகிலேயே அதிகமான பெயரும் புகழும் கொண்டவர்களாக இருக்கிறார்கள். சினிமா, மாடலிங், கலைத் துறையைச் சார்ந்தவர்கள் பலர் ஏழாம் எண்ணில் பிறந்தவர்கள்தான்!

இந்த மாதத்தின் முதல் இரண்டு வாரங்கள் பிரமாதமான பலன்களையும், இறுதி இரண்டு வாரங்கள் மிதமான பலனையும் பெறுவீர்கள். மாணவர்களுக்கு வெளிநாட்டுக்குப் போக விஸா கிடைக்கும். இளம்பெண்களுக்கு நல்ல இடத்திலிருந்து வரன் குதிரும். ஆடை, ஆபரணம், நவீன பொருள்கள் வந்து சேரும். உத்தியோகஸ்தர்கள் மேலதிகாரிகளிடமிருந்து பாராட்டுப் பெறுவார்கள். கூட்டுத் தொழிலில் சுமாரான லாபம் கிடைக்கும்.

இந்த எண்ணுக்கு உறவுக்காரர்களின் ஒத்துழைப்பை விட, நண்பர்களின் உதவியே அதிகமாகப் பயன்தரும். சுயதொழில் லாபம் தரும். உடல்நலனில் முன்னேற்றம் தெரியும். இந்த மாதம் ஏக்கம், ஏமாற்றம், பயம் போன்றவற்றிலிருந்து உங்களை வெளியேற்றி வெற்றிப் பாதைக்கு அழைத்துச் செல்லும்.

குறிப்பு : பிள்ளைகளால் பிரச்னைகள் ஏற்பட்டு, மனம் குழம்பியிருந்தால், அருகிலுள்ள மூகாம்பிகை அம்மன் கோயிலுக்குச் சென்று சிறப்பு ஆடை, செவ்வரளி மாலை சார்த்தி வணங்கவும். பிரச்னை தீரும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 4, 5



பிள்ளைகளின் வளர்ச்சி, மனசுக்கு ஆறுதலைத் தரும். வயிற்று உபாதைகள் மறைந்து தேகநலன் மேலோங்கும். மாத இறுதியில், வியாபாரிகள் செய்யும் புதிய முதலீடுகளுக்கு நல்ல பலன் கிடைக்கும்.

குறிப்பு : பணத்தட்டுப்பாடு தீரவும், வீட்டில் நிலவும் வறுமை ஒழியவும் ஸ்ரீமகாலக்ஷ்மி அம்மனைத் தரிசித்து, தாமரை மலர்களால் அர்ச்சனை செய்து வரவும். 'கனகதாரா ஸ்தோத்ரம்' படிக்கவும். சுபிட்சம் நிலவும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 1, 5.



இருந்த கருத்து வேறுபாடு களைந்து, மனமகிழ்ச்சியுடன் இணைவீர்கள். குழந்தைப்பேறு தள்ளிப்போய்க் கொண்டே இருந்தவர்களுக்கு, விரைவில் தொட்டில் கட்டும் பாக்கியம் கிடைக்கும். இரத்த அழுத்தம், நீரிழிவு நோயாளிகள் கவனமாக இருப்பது அவசியம்.

குறிப்பு : அருகிலுள்ள அம்மன் கோயிலுக்குச் சென்று பொங்கலிட்டுப் படைத்து மனதார வேண்டிக் கொள்ளுங்கள். தோஷம் யாவும் நிவர்த்தி ஆகும். குறிப்பாக, கண் திருஷ்டி மறையும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 6,9



மாத இறுதியில் தேவையில்லாத அலைச்சல் வந்து சேரும். பிரயாணங்களில் எதிர்பார்த்த பலன் இருக்காது. தாயாரின் நலனில் அக்கறை தேவை. கொடுக்கல், வாங்கலில் கவனமிருக்கட்டும்.

குறிப்பு : கணவன்/மனைவியின் உடல்நிலை திருப்திகரமாக இல்லாவிட்டாலோ, கோர்ட், கேஸ், வம்பு, வழக்கு என எதிலாவது மாட்டிக் கொண்டாலோ, அருகிலுள்ள மாரியம்மன் அல்லது வெக்காளியம்மன் கோயிலுக்குச் சென்று பூச்சொரிந்து விட்டு வாருங்கள்! நல்லதே நடக்கும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 5, 23



8,17,26

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... தன்னம்பிக்கையே உங்கள் தாரக மந்திரம். நேர்மை, உண்மை, உதவும் மனப்பான்மை ஆகியவற்றைத்தான் உங்களுடைய உண்மையான சொத்தாக நினைத்துப் பராமரித்து வருவீர்கள். யாருடைய கஷ்டத்தை யாவதுக் கேட்டால், மன மிளகி உருகிப் போவீர்கள். அதுதான் உங்களுடைய பலமும் பலவீனமும்!



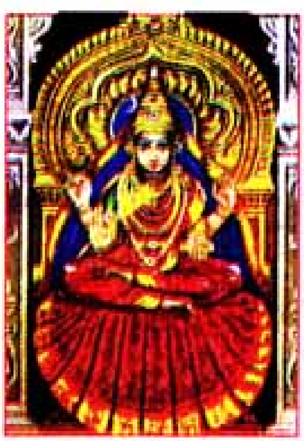
இந்த மாதம் முதலிரண்டு வாரங்கள் மெத்தனமாகவும், கடைசி இரண்டு வாரங்கள் சந்தோஷமாகவும் கழியும். பள்ளி மாணவ/மாணவியர் படிப்பில் வேகம் காட்டுவார்கள். உங்கள் வாழ்க்கைத் துணையின் நலம் திருப்தியாக இருக்கும். சகோதர வழியில் நல்ல செய்தி கிட்டும். வியாபாரிகள் பணத்தை அள்ளுவார்கள். பெண்களுக்கு அயல்நாட்டுப் பணி அமையும். வீடு, மனை, நிலம் வாங்குவீர்கள். பணத்தட்டுப்பாடு இருக்காது. நெருங்கிய உறவினர்களோ, நண்பர்களோ ஷ்யூரிட்டியோ, ஜாமீன் கையெழுத்தோ கேட்டு வந்தால், நன்கு ஆலோசித்து செய்யவும்.

குறிப்பு : கணவன் - மனைவிக்குள் அமைதியும் மகிழ்ச்சியும் நிலவ வேண்டுபவர்கள், சருமநோய், நரம்புத் தளர்ச்சியால் அவதிப்படுபவர்கள், துர்க்கை அம்மனைத் தரிசித்து, எலுமிச்சை தீபம் ஏற்றி வரவும். இயன்றபோது 'துர்க்காஷ்டகம்' பாராயணம் செய்யவும். அம்மன் அருள் உடனடியாகக் கிடைக்கும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 1, 5.

9,18,27

தேதிகளில் பிறந்தவர்களே... நீங்கள் எதையும் பேச மாட்டீர்கள். செம்மையாகச் செய்தே காட்டி விடுவீர்கள். எங்கேயும், எந்த விஷயத்திலும் உங்கள் மூளைக்கும் மனதுக்கும் 'சரி' என்று பட்டால், அதை எத்தனை பேர் எதிர்த்தாலும் பின்வாங்க மாட்டீர்கள். அந்த சுபாவம், ஒன்பதாம் எண்ணுக்கே உரியது.

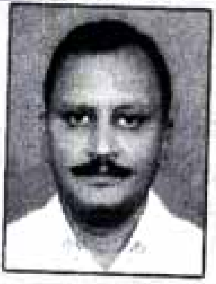


இந்த மாதம் முழுக்க வேலைகள் ஓயாது. ஆனால் அந்தக் களைப்பிலும் ஒரு களிப்பு இருக்கத்தான் செய்யும். திருமணம் தடைபட்டுக் கொண்டிருந்தவர்களுக்கு, மனம் போல மாங்கல்யம் அமையும். டிராவல்ஸ், வாகன விற்பனை மலர்களுக்கு நல்ல எதிர்காலம் உண்டு. சிலருக்கு அரசாங்க உத்தியோகம் கிடைக்கும். பெண்கள் எதிர்பார்த்துக் காத்திருந்த கனவுயான சம்பவங்கள் நடக்கும். குழந்தைகள் படிப்பில் குறைவிருக்காது. பணம் எந்த அளவுக்குப் புழங்குகிறதோ அந்த அளவுக்கே செலவும் கட்டுக்கடங்காது போகும். வெளியூர்ப் பயணங்கள் நல்ல வெற்றியைத் தரும்.

குறிப்பு : கணவன் - மனைவிக்குள் வெளியில் சொல்ல முடியாத அளவுக்கு சிறு சிறு நெருடல்கள் இருந்தாலோ, மனநிலை திருப்திகரமாக இல்லாதிருந்தாலோ.. ஸ்ரீ ப்ரத்யங்கரா தேவியை வழிபட்டு வரவும். ஆறு ஞாயிற்றுக் கிழமைகள் தொடர்ந்து அர்ச்சனை செய்து வந்தால், வாழ்வே சிறப்படையும்.

அதிர்ஷ்ட தேதிகள் : 1, 9

ஆர்.எஸ்.பதி எஸ் & கோ நேச்சுரோ தைலம்



''98 ஆண்டுகளாகப் புகழ்பெற்ற பாரம்பரிய மிக்க குடும்ப மருந்தான ''ஆர்.எஸ்.பதி மருந்து நேச்ரோ'' உங்கள் வீட்டு அலமாரியில் இருந்தால், அது உங்களுடனே கைவைத்தியர் ஒருவர் உடனிருப்பதற்குச் சமம். இது எல்லா வயதுக்காரர்களுக்கும் எல்லா காலங்களுக்கும் ஏற்றது'' – ரத்னசபாபதி, உரிமையாளர்.

சர்வ ரோக நிவாரணி

தலைவலி, ஜலதோஷம், ஃப்ளு, கை கால் வலி, மூட்டுவலி, சைனஸ் போன்ற உடல் உபாதைகளுக்கு உடனடி நிவாரணி. தலைவலி தரும் இம்சைகளிலிருந்து விடு பட உதவுவது ''ஆர்.எஸ். பதி மருந்து நேச்ரோ'' தைலம். மூன்று அல்லது ஆறு துளிகள் மருந்தினை இரண்டு அல்லது மூன்று முறை நெற்றியில் தேய்க்கவும். அதன் பிறகு தலைவலி போயே போச்!

அதிக தூரம் நடந்து போக நேரும் போதும், கடுமையான உடல் உழைப்பின் போதும் தேகம் முழுவதும் அதிக வலியும், மண்டைக் கனமும், 'விண்விண்' என்று தெறிக்கும். அப்போது வெந்நீரில் 'ஆர்.எஸ். பதி மருந்து நேச்ரோ' விட்டுக் கலக்கி ஸ்நானம் செய்து பாருங்கள். உடம்பு வலி யும் மண்டைக் கனமும் மறைந்து போய் விடும்.

கைகால், முழங்கால், இடுப்பு வலி, மூட்டுவலிக்கு வலியுள்ள இடங்களில் மருந்தை நன்றாகச் சூடேறும்படி அடிக்கடித் தேய்த்து வந்தால், அதன் வலிகளிலிருந்து விடுதலை பெறலாம். கத்தியினால் வெட் டுப் பட்ட காயங்கள், வெந்த புண்கள், புரை யோடிப் போயுள்ள ஆறாத புண்கள் யாவும் இம் மருந்தைப் போட்டு வர, சீக்கிரம் குணமாகும்.

பல் வலி, அரணை, வீக்கம் போன்ற வற்றுக்கு ஒரு பஞ்சில் மருந் தினை நனைத்து நோயுள்ள இடத்தில் அடிக்கடி வைத்து வந்தால் பல் சார்ந்த உபாதைகள் ஓடி ஒளிந்து விடும்.

ஜலதோஷம், மூக்கடைப்பு ஆகிய வற்றுக்கு நோயுள்ள இடங்களில் இம் மருந்தினை நன்றாய்ச் சூடேறும்படி தேய்த்து வரவும். சைனஸ் தொந்தரவு உள்ளவர்கள் இந்த மருந்தை ஒரு துளியும், தேங்காய் எண்ணெய் மூன்று துளி களும் கலந்து காலை, மாலை மூக்குத் தண்டின் மீது தடவி வந்தால் நல்ல நிவார ணம் கிடைக்கும். மேலும் இந்த மருந் தினை சுடுதண்ணீர் பாத்திரத்தில் சில துளி கள் விட்டு, போர்வையில் தலையை மூடிய வண்ணம் ஆவி பிடித்து வந்தால் சைனஸ் தொல்லையிலிருந்து விடுபட்டு விடலாம்.

குழந்தைகளுக்கு இருமல் வந்தால் முது கெலும்பின் மேலும் நெஞ்சக் குழியிலும் மருந்தை அடிக்கடி தேய்ப் பதுடன் தொண்டையின் மேலும் தேய்த்து வர வேண்டும். நெஞ்சு சளி, இருமல், தொண்டை வலியுடை குழந்தைகளுக்கு 'டாட்டா' காட்டி விட்டு அகன்று போய் விடும்.

''ஆர்.எஸ்.பதி மருந்து நேச்ரோ'' மருந்து எல்லாக் கடை களிலும் கிடைக்கும். தொடர்பு கொள்ள :

மதுரை - (0452) 2342085 99449 38334



Advt

Wanted Stockists all over Tamilnadu

முதல் பரிசு: டேபிள் டாப் வெட் கிரைண்டர் பரிசு பெறும் அதிர்ஷ்டசாலி: ஆர். ஆனந்தி, சேலம் - 5.

பொருள் :
கடலை மாவு

மோதி பாக்



இம்மாத இல்லத்தரசி

தேவையான பொருள்கள் :

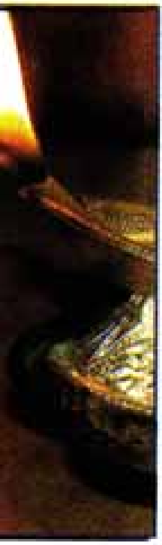
கடலை மாவு - 1 கப்,
சர்க்கரை - 1½ கப்,
சர்க்கரை போடாத பால்கோவா - 100 கிராம்,
குங்குமப்பூ - 1 சிட்டிகை,
கேசரி பவுடர் - 1 சிட்டிகை,
ஏலப்பொடி - 1 டீஸ்பூன்,
நெய்யில் வறுத்த முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா தலா - 1 டீஸ்பூன்,
நெய் - 1 டீஸ்பூன்,
எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை :

கடலை மாவுடன் தண்ணீர் சேர்த்து, பஜ்ஜி மாவு பதத்தில் கரைத்துக் கொள்ளவும். வாணலியில் எண்ணெய் ஊற்றிக் காய்ந்ததும், பூந்திக் கரண்டியில் மாவை ஊற்றி, ஒரு கரண்டியால் தட்டவும். அரை வேக்காட்டில் எடுக்கவும்.

சர்க்கரை மூழ்கும் அளவுக்கு தண்ணீர் ஊற்றிக் கலந்து விடவும். கொதித்து ஒரு கம்பிப் பதம் வந்ததும், பால்கோவாவைப் போட்டுக் கிளறவும். குங்குமப்பூவை, சூடான பாலில் கரைத்து ஊற்றி, பொரித்த பூந்தி, கேசரி பவுடர் சேர்த்துக் கிளறவும். சேர்ந்தாற்போல் வந்ததும் ஏலப்பொடி, நெய்யில் வறுத்த பருப்பு வகைகளைப் போட்டுக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டவும். ஆறியதும் துண்டுகள் போடவும். சுவைக்கச் சுவைக்க இன்னொன்று கேட்கும் இந்த மோதிபாக்.

இரண்டாம் பரிசு ரூ. 300/-
புனேரி பாக்கர்வடா



தேவையான பொருள்கள் :
கடலை மாவு - 2 கோப்பை,
கோதுமை மாவு - 1 கோப்பை,
எள் - ¼ கோப்பை,
புளி - ஒரு உருண்டை (எலுமிச்சம் பழ அளவு),
கொப்பரை - 1 கோப்பை (துருவியது),
கசகசா - அரை கோப்பை,
பச்சை கொத்துமல்லி - 1 கோப்பை (பொடியாக நறுக்கியது)
காலா கரம் மசாலா - 1 டீஸ்பூன்,
மிளகாய்ப் பொடி - ½ டீஸ்பூன்,
பெருங்காயம் - ¼ டீஸ்பூன்
உப்பு - தேவையான அளவு,
சர்க்கரை - 1½ டீஸ்பூன்,
எண்ணெய் - அரை கோப்பை.

செய்முறை :
கடலை மாவு மற்றும் கோதுமை மாவை சலித்து, உப்பு சேர்த்து, ஒரு கரண்டி காய்ச்சிய எண்ணெய் ஊற்றி, நீரும் சேர்த்து மிகவும் கெட்டியாக மேல் மாவு பிசையவும். (காய்ச்சிய எண்ணெய் விட வேண்டாம் என்றால் கடலை மாவை கொழுக்கட்டை மேல் மாவு மாதிரி வேகவைத்து அதில் கோதுமை மாவு சேர்த்தும் பிசையலாம். இப்படிச் செய்தால் பாக்கர் வடி சிறப்பாக வரும், எண்ணெய் மட்டும் சிறிது அதிகம் செலவாகும்) மேல் மாவு தயாரித்தவுடன், உள் பூரணம் செய்வதை பார்க்கலாம். கொப்பரை, கசகசா மற்றும் எள் தனித்தனியாக வறுக்கவும் கொப்பரையைக் கையால் சிறிது நொறுக்கிக் கொள்ளவும். வறுத்த எள்ளை மிக்ஸரில் பொடிக்கவும். கசகசாவையும் அதில் சேர்த்து சர்க்கரை, உப்பு, மிளகாய்ப் பொடி, நறுக்கிய கொத்து மல்லி சேர்த்துக் கலக்கவும். அரை கோப்பை எண்ணெயை வாணலியில் விட்டு அதில் கரைத்த புளி, காலா கரம் மசாலா போட்டு வதக்கி கசகசா, கொப்பரை, எள் கலவை யைச் சேர்த்துப் பூரணம் செய்யவும்.

ஊறிய மேல் மாவை பெரிய சப்பாத்தி யாக இட்டு அதில் பூரணக் கலவையை சமமாகத் தடவி, வேண்டுமானால் மெல்லிசு ஓமப்பொடியும் மேலே தூவி இன்னொரு சப்பாத்தி இட்டு, அதையும் இது மேல் வைத்து அது மேலும் பூரணக் கலவை, மெல்லி காராசேவ் தூவி சிரோட்டி மாதிரி ரோல் செய்து, சப்பாத்தியின் ஓரங்களை தண்ணீர் கை தொட்டு மூடவும்.

பயறு வகைகளை ஊறப்போடும் பொழுது தண்ணீர் வழவழப்புத் தன்மை அடையும் முன்பே நீரை வடித்து விடுங்கள். அப்பொழுதுதான் சத்துக்கள் வீணாகாது.
- பி. ஜானகி, பாளையங்கோட்டை.



ஆஹா 50!

இந்தத் தடிமனான ரொட்டியை, தோசைக் கல்லில் சிறிது வாட்டி, பிறகு வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு இந்த ரோலை சிறிது சிறிதாக கட் செய்து, பொன்னிறமாக வறுத்து எடுக்கவும். அல்லது முழுதாக வறுத்து பிறகும் கூர்மை யான கத்தியால் கட் செய்து கொள்ளலாம். இதனால் உள் பூரணம் எண்ணெயில் விழ வாய்ப்பில்லை. இந்த பர்க்கர் வடா மிகவும் மொறுமொறுப்பாகவும், உரைப்பு, புளிப்பு முதலிய சுவைகள் கலந்து மிகவும் அருமையாக இருக்கும்.

புனே ஊரில் இந்த பட்சணம் பிரசித்தம். ஒரு வாரம் வரை கெடாது.

- ஜெயஸ்ரீ சாய்நாத், பிப்வேவாடி.

மூன்றாம் பரிசு ரூ.200/-

சுரதிவடி

கல்யாணம், பார்ட்டி, பண்டிகை என்றால், மராட்டிய மாநிலத்தில் எல்லோர் வீட்டிலும் கட்டாயம் காணப்படும் சுரதிவடியைத் தெரியப்படுத்துவதில் மகிழ்ச்சி அடைகிறேன்.

தேவையான பொருள்கள் :

கடலை மாவு - 1 கப்,
மோர் - 3 கப்,
பச்சை மிளகாய் - 2,
உப்பு - தேவையான அளவு,
கொத்துமல்லி - நறுக்கியது 1 கைப்பிடி அள
ஓமம் - ஒரு ஸ்பூன்,
மஞ்சள் பொடி - 1 சிட்டிகை,
தேங்காய் - துருவியது 1 மூடி,
சர்க்கரை - 1 ஸ்பூன்,
துருவிய காரட் - கால் கடோரி,
சீரகம் - 1 ஸ்பூன்,
பெருங்காயம் - 1 சிட்டிகை.

செய்முறை :

கடலை மாவை தேவையான உப்புப் போட்டு, மோர் சேர்த்து, மஞ்சளுடன் கரைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு பெரிய தட்டின் பின்பக்கத்தில் எண்ணெய் தடவவும். கடாயில் 4 ஸ்பூன் எண்ணெய் விட்டு, கடுகு, பச்சை மிளகாய் போட்டு, கரைத்து வைத்துள்ள மாவைக் கொட்டி, கைவிடாமல் கிளறவும். மாவு தோசை மாவு பதத்தில் இருக்கும் சமயம், சர்க்கரை சேர்க்கவும். ஓமம் போடவும். இப்போது கடாயிலிருந்து இறக்கி, எண்ணெய் தடவிய தட்டில் சூடாக இருக்கும்போதே கொட்டி, மெல்லியதாகப் பரப்பவும். அதன் மேல், நறுக்கிய கொத்துமல்லி, தேங்காய்த் துருவல் போட்டு, சூடாக இருக்கும்போதே, விளிம்பிலிருந்து ரோல் பண்ணி ஆரம்பிக்கவும். பிறகு அதைச் சின்னச் சின்னதாக 'கட்' செய்து, மேலே கடுகு, சீரகம் தாளித்து, பெருங்காயம் பொரித்துப் போட்டு, துருவிய காரட் போட்டு அலங்கரிக்கவும்.

மஞ்சள், பச்சை, வெளுப்பு, சிவப்பு கலர் நம்மை அசத்தும். கட்டா, மீட்டா டேஸ்ட் நாக்கைச் சப்புக் கொட்டட வைக்கும்.

- இந்திரா ராகவன், புனே - 11.

பதி விரதைகள்!

திருமாலின் தேவி - திருமகள்
பிரம்மனின் தேவி - சாவித்திரி
அறக்கடவுளின் மனைவி - திருதி
இந்திரனுடைய தேவி - சசிதேவி
மார்க்கண்டேயர் மனைவி - தூமோர்ணை.
குபேரனின் மனைவி - கௌரி
சூரியனின் மனைவி - சுவர்ச்சலை
அக்னியின் மனைவி - சுவாகாதேவி
காஷ்யபரின் தேவி - அதிதி
வசிஷ்டர் மனைவி - அருந்ததி

- இரா. கமலவதி, திருச்சி - 1.

ஆறுதல் பரிசு ரூ.100/-

கடலை மாவு பக்கோடா மோர்க் குழம்பு

தேவையான பொருள்கள் :

அதிகம் புளிக்காத தயிர் (அ) மோர் - 2 கப்,
கடலை மாவு - 100 கிராம்,
வெங்காயம் - 4 (நீளமாக அரிந்தது),
வெந்தயம் - 1 டீஸ்பூன்,
மஞ்சள் பொடி - 1 டீஸ்பூன்,
மிளகாய்ப் பொடி - 1 டீஸ்பூன்,
பூண்டு - 3, 4 பல் (உரித்தது),
உப்பு - தேவையான அளவு

பக்கோடாவுக்கு :

கடலை மாவு - 250 கிராம்,
தனியாப் பொடி, கரம் மசாலாப் பொடி தலா 1 டீஸ்பூன்,
ரீபைண்ட் ஆயில் - பொரிக்க.

செய்முறை :

தயிர் அல்லது மோரை ஒரு தம்ளர் தண்ணீர் விட்டு நன்கு கடைந்து கொள்ளவும். கடலை மாவைச் சலித்து, மோருடன் நன்கு கரைக்கவும். கட்டி தட்டாமல், மத்து அல்லது 'ப்ளெண்டர்' கொண்டு, நன்கு அடித்துக் கலக்கவும். உப்பு, மிளகாய்ப் பொடி, மற்ற பொடிகளைக் கலந்து, தயாராக வைக்கவும்.

பக்கோடா தயார் செய்ய :

கடலை மாவைச் சலித்து, உப்பு, கரம் மசாலாப் பொடிகளைக் கலந்து, தண்ணீர் விட்டு, மிகவும் கெட்டியாக இல்லாமல் பிசையவும். எண்ணெயைக் காயவைத்து சிறு சிறு பக்கோடாக்களாகப் போட்டு பொரித்தெடுக்கவும்.

இனி, கடாயில் எண்ணெய் விட்டு, ஓமம் தாளித்து, வெங்காயத்தை நீளவாக்கில் அரிந்து போட்டு வதக்கவும். வதங்கியபின், உப்பு, கடலைமாவு கலந்த மோர்க் கரைசலை விட்டுக் கொதிக்க விடவும். குறைந்தது 15 நிமிடங்கள் கொதித்தபின் பக்கோடாக்களைப் போட்டு, மேலும் 5 நிமிடம் கொதிக்க விடவும். பச்சைக் கொத்து மல்லியைத் தூவிப் பரிமாறலாம்.

இந்த மோர்க் குழம்பு, வட இந்திய மாவட்டங்களான, பஞ்சாப், ஹரியானா, ராஜஸ்தான், உ.பி. எல்லாவற்றிலும் பிரசித்தமானது.

- ***கனகா ஜகந்நாதன், ஹரியானா.***

ஆறுதல் பரிசு ரூ.100/-

சனகபிண்டி முத்யாலு

தேவையான பொருள்கள் :

கடலை மாவு - 2 கப்,
பச்சை மிளகாய் - 5 -6,
தேங்காய்த் துருவல் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
வெங்காயம் - 1,
கேரட் துருவல் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
இஞ்சி, பூண்டு விழுது - 1 டீஸ்பூன்,
எலுமிச்சைச் சாறு - 1 டீஸ்பூன்,
சீரகம் - 1டீஸ்பூன்,
எண்ணெய் - தாளிக்க,
உப்பு - தேவையான அளவு,



Singapore & Malaysia Tour
(8 Days - 7 Nights)
2 NIGHTS GENTING HIGHLAND / 2 NIGHTS KUALA LUMPUR
3 NIGHTS SINGAPORE
Rs. 35,300/-
Ex.Chennai
Cost Inclusive
Airfare with Airport tax in Jet Airways
Singapore & Malaysia Visa
Twin Sharing Accommodation with Breakfast
Half-day city tour in Singapore & Kuala Lumpur
Out door Theme Park in Genting Highland
All transfers & Kuala Lumpur to Singapore by A/C Coach
Jurong Bird Park with Monorail.
Sentosa Entry + One Way Cable Car + Carlsberg Sky Tower
+Under Water World + Dolphin Lagoon
ONE TOUR ESCORT FROM CHENNAI TO CHENNAI
METRO TRAVELS
67, Basha Street, Choolaimedu, Chennai - 600 094.
Tel : 91 44 2374 2882, 2994 Fax : 91 44 2374 2466, 2996
Cell : 98415 77616, 98415 77614 E-mail : metrotravelsindia@yahoo.co.in
Website : www.metrotravelsindia.com



நவராத்திரி சிறப்பு சலுகை
27-08-2007 முதல் 30-09-2007 வரை வைர நகை வாங்குபர்களுக்கு மட்டும்
1.00 Cts. வைரத் தோடு.
0.75 Cts. வைரத் தோடு.
0.50 Cts. வைரத் தோடு.
பேன்ஸி வைர மூக்குத்தி ரூ. 1000/- முதல்
இந்தியாவிலேயே முதன்முறையாக குறிப்பிட்ட வைர நகைகளுக்கு செய்கூலி இல்லாமல் 7 கல், 9 கல் க்ளோஸ் செட்டிங் வைரத்தோடு 0.50 சென்ட் முதல் 2 கரட் வரை 0.01 சென்ட் முதல் 0.50 சென்ட் வரை மற்றும் அனைத்து வைரமூக்குத்தி ரகங்களுக்கும் வழங்கும் ஒரே நிறுவனம்
www.sripalsanijewels.com ஆன்லைன் மூலம் நகை வாங்கும் வாடிக்கையாளர்களுக்கு டெலிவரி சார்ஜில் 50% தள்ளுபடி உண்டு
இச்சலுகை 28.08.07 முதல் 30.09.07 வரை
SRI PALSANI JEWELS
வைர நகைகள் அனைத்தும் FGVVS1 கொண்டது
www.sripalsanijewels.com

கொத்துமல்லி - அலங்கரிக்க.

செய்முறை :

பச்சை மிளகாயுடன், தேங்காய்த் துருவல் சேர்த்து கரகரப்பாக அரைக்கவும். கடலை மாவுடன் கேரட் துருவல், உப்பு, அரைத்த விழுது, தேவையான அளவு நீர் விட்டு ரொட்டி மாவு பதத்தில் பிசையவும்.

இந்தக் கலவையை நெல்லிக்காய் அளவு சிறு உருண்டைகளாக உருட்டிக் கொள்ளவும். இட்லித் தட்டில் நெய் தடவி உருண்டைகளை அடுக்கி வெயிட் போடாமல் பத்து நிமிடம் குக்கரில் வேகவைக்கவும்.

வாணலியில் எண்ணெய் விட்டு சீரகத்தைத் தாளிக்கவும். பின் பொடியாக நறுக்கிய வெங்காயம், இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்த்து வதக்கவும். வெந்த கடலை மாவு உருண்டைகளைப் போட்டுப் புரட்டவும். எலுமிச்சைச் சாறு, பொடியாக நறுக்கிய கொத்துமல்லித் தழை சேர்த்து புதினா சட்னியுடன் பரிமாறவும்.

சீரகம், இஞ்சி, பூண்டு விழுது சேர்ப்பதால் கடலை மாவு எந்த வயிற்றுக் கோளாறையும் ஏற்படுத்தாது. பள்ளியிலிருந்து பசியோடு வரும் குழந்தைகளுக்குக் கொண்டாட்டத்தை ஏற்படுத்தும் சத்தான சிற்றுண்டி இது.

- பத்மஜா ராமகோபால்,
பெங்களூர் - 54.

பிரசுரத்துக்கு...

கடலை மாவு அடை

தேவையான பொருள்கள் :

கடலை மாவு - 3 கப்,
கேப்பை மாவு (ராகி மாவு) - 1கப்,
கோதுமை மாவு - 1கப்,
மைதா - ½ கப்,
பழைய சாதம் - 1 கப்,
பச்சை மிளகாய் - 3 (ருசிக்கேற்ப)
உப்பு - தேவைக்கேற்ப,
கொத்துமல்லித் தழை - 1 கட்டு,
வெங்காயம் - 1 (பெரியது),
எண்ணெய் - தேவையான அளவு.

செய்முறை :

மாவுகளை எல்லாம் சலித்து, சுத்தம் செய்து வைத்துக் கொள்ளவும். பழைய சாதம், மிளகாய், உப்பு இவற்றை மிக்ஸியில் அரைத்து எடுத்துக் கொள்ளவும். இதையும் மற்ற மாவுகளையும் கட்டி தட்டாமல் நன்கு கலக்கவும். வெங்காயம், கொத்துமல்லி பொடியாக நறுக்கிச் சேர்க்கவும். ரொம்பக் கெட்டியாக இருந்தால் கொஞ்சம் தண்ணீர் சேர்க்கலாம். சாதாரண அடை மாவு பதத்தில் இருக்க வேண்டும். தோசைக்கல்லில் வழக்கமாக அடை சுடுவது போல் கெட்டியாகத் தட்டி சுட்டெடுக்கலாம். தொட்டுக் கொள்ள வெறும் தக்காளி கெட்சப்பே போதுமானது.

திடீர் விருந்தாளிகளுக்கு அதிக சிரமமில்லாமல் அடை செய்து கொடுத்து அசத்தலாம்.

- மீனாட்சி பத்மநாபன்,
திருநெல்வேலி.

ஆஹா 50!



பாகற்காய் வதக்கல் கறி செய்யும் போது, உப்பு, மிளகாய்த் தூள் இவற்றோடு ஆம்சூர் [மாங்காய் பொடி] பொடியையும் கொஞ்சம் சேருங்கள். கசப்பு இல்லாத இந்தப் பாகற்காய் கறியை குழந்தைகள் கூட விரும்பிச் சாப்பிடுவர்.

- ஏ. ஹம்சத், கீழக்கரை.

"தி ப்ளூ அம்பெரல்லா" என்ற ஹிந்தித் திரைப்படத்தை, சமீபத்தில் பார்த்து அசந்து போனேன். படத்தைப் பார்த்துவிட்டு வெளியே வந்தவுடன் இனிமையான கவிதையைப் படித்த உணர்வு!

இமயமலைச் சாரலிலே சின்னஞ்சிறு கிராமம். கிராமத்திற்கே உரிய சின்னப் பெட்டிக்கடை, தெருக்கூத்து, பஜனை இத்யாதி, இத்யாதி. பெட்டிக் கடை உரிமைக்காரன் நந்த கிஷோர், மகா கஞ்சன். பணம் பாக்கி வைப்பவர்களுக்கு சிம்மசொப்பனம்.

அந்த ஊரிலே 'பினியா' என்றொரு சின்னப் பெண். ஆடிப்பாடி ஆடு மாடு மேய்ப்பவள். அந்தக் கிராமத்திற்கு வரும் வெளிநாட்டுச் சுற்றுலா பயணி ஒருவர், அவளது புலிநக தாயத்தில் கவரப்பட்டு தனது நீலநிற ஜப்பானியக் குடைக்கு அதை மாறு கொள்கிறார்.

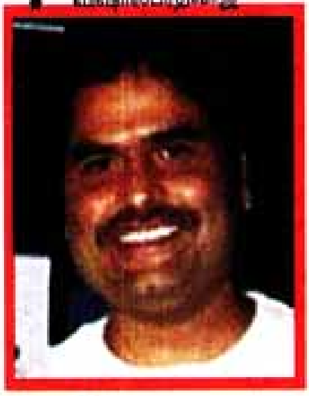


பினியா அந்த நீலக்குடையில் ஆடிப்பாடி பட்டாம்பூச்சி போல அந்தக் கிராமத்தை வலம்வருகிறாள். அந்தக் கிராமமே அந்தக் குடையினால் வசீகரிக்கப்பட்டு வாய் பிளந்து நிற்கிறது. நந்தகிஷோரும் அந்தக் குடையில் மனத்தை பறிகொடுக்கிறான். பினியாவிடம் எவ்வளவோ பேரம் பேசுகிறான். அவள் குடையைத் தர மறுத்து விடுகிறாள்.

ஒருநாள் அந்த நீலக்குடை காணாமல் போக பினியா மனமுடைகிறாள். அந்தக் கிராமமே ஸ்தம்பித்து நிற்கிறது. நந்துவின் மேல் சந்தேகம் கொண்ட பினியா போலீஸின் உதவியை நாடுகிறாள். நந்துவின் கடை சோதனையிடப்பட, கோபம் கொண்ட நந்து இதுபோல ஒரு குடையை வாங்கிக் காட்டுவதாக சூளுரைக்கிறான். சில வாரங்களில் சிவப்பு நிற குடை ஒன்றுக்குச் சொந்தக்காரனாகி அந்தக் கிராமத்தை வலம் வருகிறான். பினியா தனது சந்தேகம் தீராமல் துப்பறியும் வேலையைத் தொடர்கிறாள். ஒருநாள் கனத்த மழை பெய்யவே, நந்துவின் குடை தனது சிவப்புச் சாயத்தை இழக்கிறது. திகைத்துப்போன கிராமம், நந்துவை குடைத் திருடன் என்று தள்ளி வைக்கிறது.

இப்போதெல்லாம் அவனது கடையில் யாரும் எதுவும் வாங்குவதில்லை. இவ்வாமாகக்

நீலக்குடை!



விஷால்பரத்வாஜ்



கொடுத்தால் கூட, அவனுடன் யாரும் பேசுவதில்லை.

தனிமை நந்துவை வாட்டுகிறது. அந்தக் கிராமத்தில் நடக்கும் திருமணம் ஒன்றுக்கு அழையா விருந்தாளியாக வருகிறான். அவன் கொடுக்கும் பரிசை மணமகன் வாங்க மறுத்து விடுகிறான்.

அதைக் கேள்விப்பட்ட பினியா, மறுநாள் நந்துவின் கடைக்கு வந்து பிஸ்கெட்டும் சாக்லேட்டும் வாங்குகிறாள். அவள் சென்ற பிறகு கடையில் அவளது குடையைப் பார்க்கிறான் நந்து. தன்னை தன் கிராமத்திடமிருந்து பிரித்த குடையின் மீது கோபம் பொத்துக் கொண்டு வருகிறது. அதைப் போட்டு அடித்து துவம்சம் செய்கிறான். பிறகு அதை பினியாவிடம் கொடுக்க, ஓடுகிறான். ''இது என்னுடையதில்லையே'' என்று கூறிவிட்டு ஓடி விடுகிறாள் பினியா. நந்து விக்கித்துப் போய் நிற்கிறான்.

ரஸ்கின்பாண்டின் பிரபல நாவலைத் தழுவி எடுக்கப்பட்ட இந்தப் படம் அன்பும், அரவணைப்பும் இல்லையேல் மனித வாழ்க்கை நரகம் என்பதை நிரூபிக்கிறது. நமக்குப் பிடித்தமான ஒன்றை விட்டுக் கொடுத்தால் இன்னொருவர் மனம் மகிழுமென்றால், சந்தோஷமாக விட்டுக் கொடுக்க வேண்டுமென்ற உயர்ந்த கருத்தை மிக எளிமையாக உள்ளத்தைத் தொடுமாறு சொல்கிறது.

விஷால்பரத்வாஜ் இயக்கிய இப்படத்தைக் குழந்தைகளின் படம் என்றார்கள். எனக்கென்னவோ பெரியவர்கள்தான் இதைப் பார்க்க வேண்டுமென்று தோன்றுகிறது.

- உமா கண்ணன், கிருஷ்ணகிரி.

இவை எல்லாமே ஆஹா 50 தான்!



கிரஹப்பிரவேசத்துக்குப் பரிசளிக்க சின வாஸ்து பொருள்களைத் தேர்ந்தெடுங்க. இப்போது பலரும் அதைத்தான் விரும்பி ஏற்றுக் கொள்கிறார்கள்.

- பத்மஜா ராமகோபால், மத்திகெரே.

டூர் செல்வதற்காகப் புதியதாக அதிலும் குறிப்பாக ரெடிமேட் பிளவுஸ் (அ) குழந்தைகளுக்கு ரெடிமேட் ஃப்ராக் எடுத்திருந்தால் ஒருதரம் போட்டுப் பார்த்து பின் பேக் செய்வது நல்லது. இறுக்கிப் பிடித்த, சிறியதாகிவிட்ட உடைகளைத் தவிர்க்கலாமே!

- டி. ஆறுமுகம், ஈரோடு.

தலைக்குக் குளிக்கும் போது ஒரு கிண்ணத்தில் கொஞ்சம் ஷாம்புவுடன் கொஞ்சம் தண்ணீரும் கலந்து உபயோகித்தால், சிக்கனத்திற்கு சிக்கனம். ரசாயனத்தின் அடர்த்தியும் குறையும்.

- வி. ராஜம்மாள், சென்னை - 4.

இந்த மழை சீசனில் குடையின் சிறிய ஓட்டையில் மழை நீர் கசிகிறதா? அந்த இடத்தில் நிறமற்ற நெயில் பாலீஷைத் தடவினால் ஓட்டை அடைந்து விடும். மறு ஏற்பாடு செய்யும் வரை இது உதவும்.

- ஏ. இந்துஜா, ஈரோடு.

வயிற்றில் அல்சர் புண்ணா? வாழை மட்டையின் சாறை நீரோடு கலந்து ஒருநாளைக்கு மூன்று வேளை குடித்து வரவும். அந்தச் சாற்றில் உள்ள 'அல்க்லைன்' வயிற்றில் இருக்கும் அமிலங்களைச் சமன்படுத்திவிடும்.

- சரோஜா, புதுப்பெருங்களத்தூர்.

தயிர் சீக்கிரமாக உறைய வேண்டுமா? இதோ ஒரு சுலபமான வழி! அந்தப் பாத்திரத்தை ஃப்ரிஜ்ஜின் ஸ்டெபிலைசர் மேல் வைத்தால் அந்த இளஞ்சூட்டில் சீக்கிரமாக உறைந்து விடும்.

- சங்கீதா லோகநாத்சிவா, சென்னை - 11.

அரிசி களைந்த நீரில் உங்கள் துருப்பிடித்த ஜாரிணி, இடியாப்ப அச்சு, அரிவாள்மனை, கத்தி போன்றவற்றை நான்கு மணி நேரம் ஊறவைத்து எடுத்து துணியால் துடைத்தால் துரு போய்விடும்.

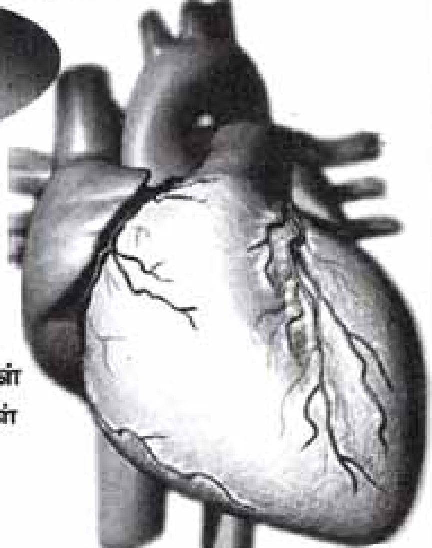
- வே. சித்ரா, கும்மிடிப்பூண்டி.

ஓட்டையா? ஒழுகுதா?

"பைபாஸ் அறுவை சிகிச்சைக்கு மாற்று உண்டா?"

Oxymed Hospitial

Chennai's first non-surgical treatment centre for heart problems



மாரடைப்பு நெஞ்சுவலி போன்ற இதய நோய்களுக்கு ஆஞ்சியோ ப்ளாஸ்டியும் பைபாஸ் சர்ஜரியும் மட்டுமே தீர்வுகள் என்று நினைக்கிறீர்கள் ஓஸோன் மற்றும் கிலேஷன் சிகிச்சைகள் மூலம் நிவாரணம் பெறுவீர்!
இதயம் சம்பந்தமான நோய்களுக்கு இத்தகைய சிகிச்சைகள் குணமளிப்பது நிருபணம் செய்யப்பட்டு, உலகில் 24 நாடுகளில் பின்பற்றப்படுகிறது. Arthritis Parkinson, Cancer, Gangrene Foot Ulcer and Erectile dysfunnction போன்ற நோய்களுக்கு பூரண குணமளிக்கிறது.
இந்த சிகிச்சை முறைகள் பற்றி அறிய ஆவலா?
உடனே எங்களை தொடர்பு கொள்ளுங்களேன்.

Timing:
week days
9 a.m. to 7 p.m.
sundays
10 a.m. to 5 p.m.

அறுவை சிகிச்சை இல்லை, வலி இல்லை நீண்ட நாள் மருந்துகள் இல்லை

ஆனால் உங்கள் பிரச்சினைகளுக்கு தீர்வுகள் மட்டும் கட்டாயம் உண்டு!

Oxymed Hospital
PRIVATE LIMITED
CLOSE TO YOUR HEART

Main Branch :
Annexed to HIMA
786, Anna Salai, Nandanam,
Chennai-600 035.
☎: 24454869/24452753

Adayar Branch:
#6, 4th Floor Main Road, [Kalyan Hospital Building]
Kasthurba Nagar, Adayar, Chennai-600 020.
☎: 2445 4869 / 2445 2753

கவிதை

இன்னொரு வாய்ப்பு!

மகளே, நீ பிறந்ததும் உன் பிஞ்சுவிரல்
என் விரல் பற்றியது அழுத்தமாய்
அணைத்து முத்தமிட்ட நான் உன் செவியில்
''இனி என் உலகமே நீதான்'' என்றேன்
ஆனால் கூட்டுக் குடும்பத்தில் இருந்து,
அலுவலகம் செல்லும் தாய்க்குப்
பாசம் காட்டக் கிடைப்பது வாரம் ஒருநாள்தானே!
ஆறுநாள் ஏக்கம் ஒருநாளில் தீருமா?
எத்தனையோ தவற விட்டேன்
எண்ணி எண்ணிக் கண்ணீர் விட்டேன்
இன்று நீ வளர்ந்து எழிலான பெண்ணாகி
இல்லத்தரசியாய், தாயாய்த் தழைத்து விட்டாய்
இதோ, மருத்துவர் என் கையில்
அள்ளித் தருகிறார் ஒரு பூக்குவியலை!
அணைத்து முத்தமிட, அந்தப் பிஞ்சுவிரல்
என் விரல் பற்றுகிறது அழுத்தமாய்
நெஞ்சில் ஒரு மின்னல்; ''புரிகிறது இறைவா,
எனக்கு இன்னும் ஒரு வாய்ப்பு''
கண்மூடி நன்றி சொன்னேன் அந்தக்
கருணை மிக்க இறைவனுக்கு!

கலா சுந்தர், வேளச்சேரி.





அலங்காரம் 16!

வடஇந்தியக் கோயில்களில் அம்மனை, பதினாறு வகையான பொருள்கள் மற்றும் ஆபரணங்களால் அலங்கரிக்கின்றனர். இதை 'சோலா ஷ்ருங்கார்' என்பர். சோலா என்றால் பதினாறு. ஷ்ருங்கார் என்றால் அலங்காரம். அந்தப் பதினாறு வகைப் பொருள்கள் : 1. ஆல்தா அல்லது மருதாணி, 2. அழகான ஹேர்பின்கள், 3. பூக்கள், 4. புதிய வஸ்திரம், 5. காதணிகள், 6. மூக்குத்தி, 7. மெட்டி, 8. மோதிரம், 9. வளையல்கள், 10. தோள் வங்கிகள், 11. கொலுசுகள், 12. ஒட்டியாணம், 13. நெக்லஸ், 14. நெற்றிச்சுட்டி, 15. பாக்கு, 16. வெற்றிலை.

சுமங்கலிப் பெண்கள் மேற்கூறியவற்றை அணிந்து, வெற்றிலைப் பாக்கு போட்ட சிவந்த உதடுகளுடன் எப்பொழுதும் காட்சி யளிப்பதுடன், அம்மனை இக்கோலத்தில் வழிபடுவதால், அம்மன் மனமகிழ்ந்து வேண் டிய வரங்களை உவந்து அளிப்பாள் என்பது ஐதிகம்!

- ஸ்ரீமதி ரவிச்சந்தர், தில்லி.



அவஸ்தை தரும் குடல்நோய்கள்!





டாக்டர் **எஸ்.அஷோக்**

மனிதனுக்கு ஆதாரம் உணவு. அந்த உணவுக்கே ஆதாரம் வயிறு. அந்த ஒரு ஜாண் வயிற்றுக்கே ஆதாரம் சிறுகுடல், பெருங்குடல் என்னும் ஜீரண மண்டல சேவகர்கள்தாம்.

சிறுகுடல் தன்னிடம் உள்ள குடல் உறிஞ்சிகள் மூலம் உணவில் உள்ள சத்துப் பொருட்களை உறிஞ்சி, செரிமான வேலைகளைச் சீராகச் செய்ய உதவுகிறது. இந்தச் சத்துக்களில் தட்டுப்பாடு இருந்தாலோ, சிறுகுடலால் உறிஞ்ச முடியாது போனாலோ, சிறு குடலில் பிரச்னைகள் ஏற்படுகின்றன.

சிறுகுடலில், தனக்கு அனுப்பப்பட்ட உணவுக் கழிவிலிருந்து பெருங்குடல் 75% சதவிகிதம் தண்ணீரை உறிஞ்சி எடுத்துக் கொள்கிறது. பெருங்குடலில் ஏதோ கோளாறு ஏற்பட்டு, இப்படித் தண்ணீரை உறிஞ்சி எடுக்கத் தவறும் போதுதான், வயிற்றுப்போக்கு உண்டாகிறது.

இனி, குடல் பகுதியில் ஏற்படும் நோய்களைப் பற்றிப் பார்ப்போம்...

சிறுகுடலில் மிக அதிகமாக ஏற்படுவது வலி இல்லாத, தீங்கு விளைவிக்காத கட்டிகள். இவை தவிர, காசநோய், டைஃபாய்டு, புண், குடல் அடைப்பு, குடல் பிதுக்கம், புற்றுநோய் போன்றவையும் ஏற்படுகின்றன. இவற்றில் மிக பயங்கரமானது குடல் அடைப்புதான்!

குடல் அடைப்பு ஏன் ஏற்படுகிறது?

முதல் காரணம், 'ஸ்பாஸம்' எனப்படும் கடும் தசை சுருக்கக் கோளாறு. திடீர் வலியுடன் திடீர் பிடிப்பு ஏற்பட்டு, திடீர் அடைப்பு ஏற்படும். 'ஸ்டிரிக்சர்' எனப்படும் குடல் பாதைச் சுருக்கத்தாலும், குடல் பாதையில் நெரிசல் ஏற்பட்டு, குடல் அடைப்பு ஏற்படும். குடலுக்கு வெளியே உள்ள நிணநீர்க் கட்டிகள் வீங்கிப் போய், அதன் பாதிப்பாக குடலின் மீது அழுத்தம் உண்டானாலும் குடல் அடைப்பு ஏற்படும்.

சொல்லாமல், கொள்ளாமல் திடீர் என்று வயிற்று வலி ஏற்பட்டு, வாந்தி, உப்புசம், வயிறு வீக்கம் என வெறுப்பேற்றுவது திடீர் அடைப்பு (அக்யூட்) வகை. மிதமான வலியோடு அவ்வப்போது வந்து போவது க்ரானிக் வகை. இவை மட்டுமின்றி சிறுகுடலுக்கு வரும் ரத்தக் குழாய்களில் அடைப்பு ஏற்பட்டாலும், சிறுகுடல் அழுகிப் போகிறது. ஆகாரம் செல்லும் பாதையின் தொடர்பு துண்டிக்கப்படுவதால், ஏகப்பட்ட சிக்கலாகிவிடும்.

அந்தச் சமயத்தில், அழுகிப் போன பகுதியைத் துண்டித்து நீக்கி விட்டு, நல்ல பகுதிகளைச் சேர்த்து இணைத்தால், நோயாளியைக் காப்பாற்ற முடியும். இந்த எமர்ஜென்ஸி ஆபரேஷனுக்கு 'சுப்பீரியர் மெஸன்ட்ரிக் த்ராம்போஸிஸ்' என்று பெயர்.

குடல் ஓட்டை ஏன்?

குடலில் ஓட்டை போடுவது, செரிமானமின்மை, வயிற்றுப்போக்கை ஏற்படுத்துவது, அறுவை சிகிச்சை வரை இழுத்து விடுவது என எல்லாவற்றுக்குமே காசநோய்க் கிருமிகள் முழு முதற் காரணமாக அமைகின்றன. டைஃபாய்டு ஜுரம் வந்து அலட்சியம் காரணமாக, முற்றிப் போனாலும் சிறு குடலில் ஓட்டை விழ வாய்ப்பிருக்கிறது. காச நோயின் ஆரம்ப நிலை என்றால் மருந்துகள் மூலமே குணமாகிவிடும். முற்றிய நிலை என்றால் குடல் அறுவை சிகிச்சை மட்டுமே பயனளிக்கும்.

குடல்வால் அழற்சி :

மனிதனின் குடல்வால் எட்டு முதல் பன்னிரண்டு செ.மீ., நீளம் வரை இருக்கும். பத்தாயிரம் பேர்களில் ஒருவருக்கு



குடல் வால் இல்லாமலேயே இருக்கலாம். சிலருக்கு இரட்டைக் குடல் வால் கூட இருக்கும். குடல்வாலில் மிகச் சிறிய துவாரம் உள்ளது. அதில் ஏதேனும் உணவுப் பொருள் அடைத்துக் கொண்டாலோ, ஈகோலை என்டிரோகாக்கஸ், ஸ்டெப்டோ காக்கஸ் போன்ற



இடி, மின்னல் யோசனை!

அண்மையில் தீயணைப்புத் துறையில் பணிபுரியும் நண்பர் ஒருவர், மின்னல், இடி தாக்கத்திலிருந்து தப்பிக்க சில யோசனைகளைக் கூறினார்.

★ மழை வரும் அறிகுறி தெரிந்தவுடன் நீர் நிலைகள், உயர்ந்த தளம், வெட்டவெளி ஆகிய இடங்களிலிருந்து உடனே வெளியேறுவதுடன், உலோகப் பொருள்கள், மின் ஒயர் வேலி, மோட்டார் சாதனங்கள் உபயோகிப்பதைத் தவிர்க்க வேண்டும்.

★ வெளிப்புற மின் ஒயர், தொலைபேசி ஒயர் மூலம் மின்னல் தாக்க வாய்ப்புண்டு என்பதால், டீ.வி., தொலைபேசி, கம்ப்யூட்டர் போன்றவற்றை அணைத்துவிட வேண்டும்.

★ மின்னலைப் பார்த்தவுடன் பாதுகாப்பான இடத்திற்கு செல்ல வேண்டும். இடியோசை மட்டும் இருந்தாலும் மின்னலின் தாக்கம் இருக்கும். எனவே, இடி மின்னல் நின்ற 15 நிமிடத்திற்குப் பிறகு வழக்கமான பணிகளைத் தொடரலாம்.

- அதிரை. ஜெ. நாகராஜன்.

பாக்டீரியாக்கள் அழற்சியை உண்டுசெய்தாலோ குடல்வால் பாதிப்படைகிறது.

தொப்புளைச் சுற்றிக் கடுமையாக வலிக்கும். காய்ச்சல் அதிகமிருக்கும். குழந்தைகளுக்கு குடல்வால் அழற்சி ஏற்படும்போது, மார்புச் சளியும் நட்டம் மையும் ஏற்படும். சாதாரண குடல் அழற்சி ஏற்பட்டிருந்தால், மருந்து மாத்திரையிலேயே குணமாகி விடும். அதுவே அழற்சியுடன் புண், சீழ் ஆகியவையும் உண்டாகியிருந்தால், சில சமயம் குடல் வாலின் நுனி அழுகிப் போகவும் கூடும். இந்நிலையில் குடல்வாலில் ஓட்டை விழுந்து, வயிறு முழுக்க அழற்சி உண்டாகலாம் என்பதால் மருத்துவர்கள் எமர்ஜென்ஸி அறுவை சிகிச்சையைச் பொரிசு செய்வார்கள்.

குடல் பிதுக்கம் : ஓர் உறுப்பு முழுமையாகவோ அல்லது பகுதியாகவோ வலு குறைந்த பகுதி வழியாக நீட்டிக் கொண்டிருத்தல் அல்லது வெளித் தள்ளப்படுதல்தான் ஹெர்னியா. இது பெரும்பாலும் வயிற்றுப் பகுதியில் பிதுங்கி, தொடை, தொப்புள் முதலிய இடங்களில் தோன்றும். பிறவிக் கோளாறு, அதிக பளு தூக்குதல், தீராத இருமல், நாள்பட்ட காசநோய், மலச் சிக்கல் ஆகியவை குடல்பிதுக்கத்தை ஏற்படுத்தும்.

பொது அறுவை சிகிச்சை அல்லது லேப்ரோஸ்கோப்பி மூலம் 'குடல் பிதுக்கம்' அறுவை மருத்துவம் நடைபெறும்போது, குடல் இறக்கத்தைத் தவிர்ப்பதற்காக 'ப்ரோலின் மெஷ்' பொருத்தும் முறை நடைமுறையிலிருக்கிறது. இதன் மூலம் தசைச் சுவர்களும் உறுதியடைகின்றன. 'ஹெர்னியா' என்பது சட்டை கிழிந்து விடுவது போன்றது. இதற்குத் தையல் போட்டுத்தான் சரிசெய்ய முடியும். அறுவை சிகிச்சைதான் ஒரே வழி!

(அடுத்த இதழில் கருப்பைப் பாதுகாப்பு)


மங்கையர் மலர் அழைக்கிறது!
என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர்
CINTHOL
பூஞ்சாரல்
2007 - 2008
ஆட்டம்... பாட்டம்... கொண்டாட்டம்!
மாநில அளவில்... பிரம்மாண்டமாய்...
கல்லூரிகளுக்கிடையே...
கலைத்திறனைப் போட்டிகள்!
சேலம்
6-9-2007
வியாழக்கிழமை
ஸோனா கல்லூரி ஆடிட்டோரியம்
ஜங்ஷன் மெயின் ரோடு, சேலம்-636 005
கோயமுத்தூர்
8-9-2007
சனிக்கிழமை
நிர்மலா மகளிர் கல்லூரி
செவ்வயல் சாலை, கோவை-18
சென்னை
29-9-2007
சனிக்கிழமை
டாக்டர் எம்.ஜி.ஆர்-ஜானகி மகளிர் கல்லூரி,
துர்காபாய் தேஷ்முக் சாலை, சென்னை-28
காலை 9 மணி முதல் மாலை 5 மணி வரை ❖ அனைவரும் வருக!

ஆகஸ்ட் 2007ல் வெளியான
ஆன்மிகப் போட்டி - 8க்கான விடைகள் :

விடை : 1. கந்தர்சஷ்டி கவசம், 2. ராகவேந்திரர், 3. யானை, 4. ஆதிசங்கரர், 5. நவராத்திரி, 6. கங்கை, 7. விநாயகர் அனுமன், 8. மாசில் வீணையும்.

ஸ்மார்ட் க்ரியேஷன்ஸ் வழங்கும் ரூ. 500/- மதிப்புள்ள பொருள்களைப் பரிசாகப் பெறும் அதிர்ஷ்டசாலிகள்

1. டி. ஜானகி, குளித்தலை. 2. உமா சங்கரன், கொல்கத்தா, 3. பி.சரோஜா, நாங்குநேரி, 4. வி. ஹேமந்த் குமார், மதுரை-1, 5. வத்சலா ராஜ்குமார், பெங்களூர் - 47, 6. பி. மீனாம்பாள், பெருவளநல்லூர். 7. விஜயலட்சுமி ஜனார்த்தனன், தர்மபுரி, 8. என். ஜெயலக்ஷ்மி, நியூடெல்லி, 9. இரா. லக்ஷ்மி ராஜன், கம்பரசம்பேட்டை. 10. எஸ். ரேணுகா, நீடாமங்கலம், 11. எஸ். செல்லம்மாள், சென்னை - 42, 12. கருணா தினகர், கோரமங்கலா, 13. ஜி. ப்ரணவ் மீனாட்சி, வண்டிமேடு, 14. வைதவல்லி, புதுச்சேரி, 15. பி. ஜெயலக்ஷ்மி, மும்பை, 16. ஆர். ஜெயா ராதாகிருஷ்ணன், செகந்திராபாத், 17.எச். செல்லம்மாள், கீழ்கட்டளை, 18. எம். அருணா, திருநெல்வேலி -11, 19. என். பாலகிருஷ்ணன், மதுரை - 625 001, 20. 20. சந்தா ராகவன், கொல்கத்தா.

வெற்றி பெற்ற வாசகர்களுக்கு வாழ்த்துக்கள்! கலந்து கொண்ட அனைவருக்கும் நன்றி.



வந்து குவிந்த கூப்பன்களிலிருந்து இருபது நபர்களைக் குலுக்கல் முறையில் தேர்ந்தெடுத்தார் 'கல்கி' நிறுவன அக்கவுன்ட்ஸ் மேனேஜர் பி.வி. மோகன்

ரூ. 10,000 பரிசு
ஆன்மிகப் போட்டி - 8
பரிசு பெறும் அதிர்ஷ்டசாலிகள்!


புதினப் பிரியர்களுக்கு
ஓர் அரிய புதையல்!
படைப்புலகின் சாதனைத் திலகம்
நவயுகத்தின் நாவலரசி
ரமணி சந்திரன் எழுதும்
காற்று வெளியிடை
கண்ணம்மா
புதுமையான தொடர்கதை
குமுதம்
15-8-2007 இதழில் ஆரம்பம்!
பக்கத்துக்குப் பக்கம் நவரசம்
படிக்க படிக்க பரவசம்

வசீகரா, என் நெஞ்சினிக்க...



காதலர்கள்

★ உன் சமையல் அறையில் நான் உப்பா? சர்க்கரையா?

★ நீ படிக்கும் அறையில் நான் கண்களா? புத்தகமா?

★ ஹைரோ ஹைரோ ஹைரப்பா! 50 கேஜி தாஜ்மஹால் எனக்கே எனக்கா?

★ இடையோ இல்லை; இருந்தால் முல்லை கொடி போல் மெல்ல வளையும்.

★ பெண்ணே நீயும் பெண்ணா? பெண் ஆகிய ஓவியம்...

★ காலம் மாறலாம். நம் காதல் மாறுமா?

★ ஆஹா... மெல்ல நட.... மெல்ல நட... மேனி என்னாகும்?

★ அண்டங்காக்கா கொண்டைக்காரி; அச்சு வெல்லத் தொண்டைக்காரி.

★ நினைக்கத் தெரிந்த மனமே உனக்கு மறக்கத் தெரியாதா? பழகத் தெரிந்த உயிரே உனக்கு விலகத் தெரியாதா?

★ வசீகரா, என் நெஞ்சினிக்க உன் பொன் மடியில் தூங்கினால் போதும்.

★ பறவைகளில் அவள் மணிப்புறா; பாடல்களில் அவள் தாலாட்டு. ஓ... ஓ...



சினிமாவில்
நம் காதலர்கள்
'டூயட்' பாடுவது போல
நம் குடும்பத்தில்
கணவன் - மனைவி
பாடினால் எப்படி
இருக்கும்?

கணவன் - மனைவி

★ உன் சமையல் அறையில் நான் மிளகாய்ப் பொடியா? சீயக்காய்த் தூளா?

★ நீ படிக்கும் அறையில் நான் கொட்டாவியா? குறட்டையா?

★ ஐயோ.. ஐயோ.. ஐயப்பா... 100 கேஜி குதுப்பினார் எனக்கே எனக்கே!

★ இடையே இல்லை; இருந்தால் டன்லப் டயர் போல் மெல்ல உருளும்.

★ பெண்ணே நீயும் பெண்ணா? பெண் ஆகிய பிசாசு.

★ காலம் மாறலாம். நம் சண்டை குறையுமா?

★ ஐயோ.. மெல்ல நட... மெல்ல நட... பூமி என்னாகும்?

★ அண்டங்காக்கா தொண்டைக்காரி; கர்வம் பிடிச்ச மண்டைக்காரி.

★ நனைக்கத் தெரிந்த தலைவா, உனக்குத் தோய்க்கத் தெரியாதா? சமைக்கத் தெரிந்த தலைவா, உனக்குத் தேய்க்கத் தெரியாதா?

★ வசீகரா, என் நெஞ்சினிக்க உன் பாக்கெட்டில் பணமிருந்தால் போதும்.

★ பறவைகளில் அவள் கழுகு; பாடல்களில் அவள் ஒப்பாரி. ஓ....ஓ........ஓஓ.............ஓஓ

- அனுராதா ரமேஷ், பாண்டிச்சேரி - 4.

கலிஃபோர்னியா டு காஞ்சிபுரம்!

காஞ்சிபுரம் மாவட்டம் கலைவையிலிருந்து ஐந்து கி.மீ. தூரத்தில் உள்ள வடமணப்பாக்கம் கிராமத்துக்கும், அமெரிக்காவில் லாஸ் ஏஞ்சல்ஸ் நகரில் உள்ள கலிஃபோர்னியா பல்கலைக்கழகத்துக்கும் என்ன சம்பந்தம்? பேராசிரியர் ஸ்ரீவத்ஸன்தான் சம்பந்தம். எப்படி? அவர் பணியாற்றுவது கலிஃபோர்னியா பல்கலைக்கழகத்தில். அவருடைய சொந்தக் கிராமம் வடமணப்பாக்கம். அதற்கு என்ன இப்போது என்கிறீர்களா?

அமெரிக்காவிலிருந்து பத்து மாணவ, மாணவிகளை அழைத்துக் கொண்டு வந்து வட மணப்பாக்கத்தில் மருத்துவ முகாம் நடத்தியதுடன்,





அங்கே சிறிய சுகாதார மையத்தையும் அமைக்கப் போகிறார் ஸ்ரீவத்ஸன். அமெரிக்காவிலிருந்து வந்த மெடிக்கல் காலேஜ் மாணவ, மாணவிகள் குழு சொந்தமாக பணம் செலவழித்துக் கொண்டு இந்தியாவுக்கு வந்து இந்தச் சேவையைச் செய்திருப்பது குறிப்பிடத்தக்க விஷயம்.

"எங்கள் புரொஃபசர் மற்றவர்களுக்கு உதவ வேண்டும் என்ற எண்ணம் கொண்டவர். அவரது ஐடியாதான் 'புராஜெக்ட் ரிஷி' அதாவது புராஜெக்ட் ரூரல் இந்தியா சோஷியல் அண்டு ஹெல்த் இம்ப்ரூவ்மெண்ட். மொத்தம் பன்னிரண்டாயிரம் டாலர் வரை நன்கொடை வசூல் செய்தோம். எப்படியாவது இன்னும் எட்டாயிரம் டாலர் திரட்டிவிட வேண்டும் என்பது எங்கள் ஆசை. இந்த இருபதாயிரம் டாலரில் - அதாவது, சுமார் எட்டு லட்சம் ரூபாய் மதிப்பீட்டில் ஆரம்ப சுகாதார நிலையம் ஒன்றை வடமணப்பாக்கம்

கிராமத்தில் கட்டிக் கொடுத்து, அங்கே நிரந்தரமாக ஒரு மருத்துவரையும் ஏற்பாடு செய்துவிட வேண்டும் என்பதுதான் எங்கள் இப்போதைய திட்டம்'' என்கிறார்கள் அமித்தும், கிருத்திகாவும்.

''ஏற்கெனவே, வடமணப்பாக்கத்துக்கு வாரம் இரண்டு நாட்கள் வந்து இரண்டு மணி நேரம் மருத்துவ சேவை செய்ய மாதம் ஆறாயிரம் ரூபாய் சம்பளத்தில் ஒரு டாக்டரை ஏற்பாடு செய்தோம். அது கிராம மக்களுக்கு மிகவும் உதவியாக இருக்கிறது. இப்போது அதன் அடுத்தகட்டமாக இந்தக் கிராமத்தில் ஒரு சுகாதார மையத்தை அமைத்து, நிரந்தர மருத்துவ வசதியைச் செய்து கொடுக்கப் போகிறோம். எதிர்காலத்தில் இதைச் சிறந்த வசதிகள் கொண்ட ஒரு சிறிய மருத்துவ மனையாக மாற்ற வேண்டும் என்பது எங்கள் ஆசை'' என்கிறார் ஸ்ரீவத்ஸன்.



இந்த முறை சங்கர்நேத்ராலயாவுடன் இணைந்து இலவச கண் பரிசோதனை முகாமும், பொது மருத்துவ முகாமும் நடத்தி இருக்கிறார்கள் இந்தக் குழுவினர்.

''அடுத்த இந்தியா விஸிட் எப்போது?' என்று கேட்டால், ''அடுத்த வருஷ ஆகஸ்ட்டில் மறுபடி வருவோம். இப்போது வெறும் பத்து பேர்கள்தானே இருக்கிறோம்? அடுத்த தடவை வரும் போது குறைந்தது ஐம்பது பேர்களாவது இருப்போம்'' என்று அழுத்தமாகக் கூறினார் சந்தியா. உடனே ''யா!'' என்று அமெரிக்க ரிட்டர்ன் சிவாஜி ஸ்டைலில் அதை ஆமோதித்தார்கள் மற்றவர்கள்.

- **எஸ். சந்திர மௌலி**

படங்கள் : பொள்ளாச்சி சுந்தரம்

அளவுக்கு மீறினால்...

ஈமெயிலில் ஒரு சேதி வந்திருந்தது. என் மைத்துனி சாந்தி தன் அக்காவுக்கு அனுப்பியிருந்தாள். இது அனைத்து மகளிருக்கும் தெரிவிக்கப்பட வேண்டிய தகவலாகப் பட்டதால் கீழே அதைக் கொடுத்துள்ளேன்.

"பெண்களுக்கு ஓர் எச்சரிக்கை! நீங்கள் நட்சத்திர ஹோட்டல்களின் கழிப்பறைகளிலோ, ஆடையகங்களின் உடை அணியும் அறைகளிலோ இருக்கும்போது இப்படியொரு சதி நடக்கின்றது.

'Two Way Mirror' என்ற இருவழி கண்ணாடியின் மூலம் உங்கள் பிம்பம் அப் படியே அடுத்த பகுதியில் தெரியும் ஆபத்துள்ளது. இது பலரது அனுபவமாக உள்ளது. பல ஸ்டார் ஹோட்டல்களிலும், ஷோரூம்களிலும் பெண்களுக்கான அந்தரங்க அறையில் இப்படி இரு வழி கண்ணாடி அமைத்திருக்கும் கேவலம் வெளிப்பட்டுள்ளது.

இதை அறிய ஒரு சிறு யுக்தி!

உங்கள் விரலின் நுனியைக் கண்ணாடியின் மேல் செங்குத்தாக வைத்து பிம்பத்தைப் பார்க்கவும். பிம்பத்திற்கும் உங்கள் அசல் நக நுனிக்கும் இடையே சிறிய இடைவெளி இருந்தால் அது உண்மையான கண்ணாடி.

அப்படியில்லாமல் பிம்பமும் அசலும் ஒட்டியே தெரிந்தால் உஷாராய் இருங்கள். அது இரு வழி கண்ணாடியாய் இருக்கக் கூடும்."

இதுதான் அந்த மெயிலின் சாரம்!

இதில் எவ்வளவு உண்மையோ தெரியவில்லை. இருந்தாலும் ஓர் எச்சரிக்கைக்காக இதைக் கடைப்பிடிப்பதில் தப்பில்லையே!



சரி! இந்த ஈமெயிலுக்கு நான் அனுப்பிய பதிலைச் சொல்ல வேண்டாமா?

"சாந்தி! உன் அன்பான யோசனை கிடைக்கப் பெற்றேன். நீ சொன்னது போலவே போன வாரம் அந்த ஃபைவ் ஸ்டார் ஹோட்டலில் நான் தங்கிய போது, ஆண்கள் டாய்லெட் என்றாலும் எதற்கும் எச்சரிக்கையாக இருக்க வேண்டுமென்று அங்கு போகும் போதெல்லாம் கண்ணாடியில் கைவிரல் ரேகையைப் பதித்துப் பதித்துப் பார்த்து சந்தேகத்தைத் தீர்த்துக் கொண்டது பெரிய பாதிப்பை ஏற்படுத்தி விட்டது.

ஹோட்டலை காலி செய்து வந்து விட்ட ஒரு வாரத்தில் மோப்ப நாயோடு போலீஸ் வீட்டுக்கு வந்து விட்டது! டாய்லெட்டில் வைத்திருந்த கை துடைக்கும் டிஷ்யூ பேப்பர் திருட்டுப் போனதில் துப்பு துலக்கும் போது அகப்பட்ட ஒரே கைரேகை என்னுடையதுதானாம்!

அளவுக்கு மீறினால் கைரேகையும் ஆபத்துதானோ!

- எஸ். கார்த்திகேயன், ராஜகீழ்ப்பாக்கம்.

ஆஹா 50!



வெள்ளைச் சோளம் [மிளகை விடச் சிறியதாக வெள்ளையாக இருக்கும்] இரண்டு தம்ளர் வெள்ளைச் சோளம், 1 தம்ளர் உளுத்தம் பருப்பு, இவை இரண்டையும் தனித்தனியாக நனைத்து, தனியாக அரைத்து, ஒன்றாகக் கலந்து உப்புப் போட்டுத் தோசையாக வார்த்தால் சாப்பிடுவதற்கு நன்றாக இருக்கும். அரிசி மாவு தோசை போல் பட்டுப் பட்டாக வார்க்க வரும். நீரிழிவுக்காரர்களுக்கு மிகவும் நல்லது.

— கே. ஜெயலக்ஷ்மி, அகமதாபாத்.

நெடுஞ்சாலைகளில் வாகன வரி வசூலிக்கிறார்கள். அந்தப் பணத்தில் கொஞ்சம் எடுத்து அருகிலேயே கட்டணக் கழிப்பிடம் கட்டி வைத்தால் பிரயாணிக்கும் பெண்களுக்கு உதவியாக இருக்குமே!

— ஜனா செல்வம், அண்ணாநகர்.



என் பெண் வயிற்றுப் பேத்தி ஸ்ரீதேவி, விடுமுறைக்கு வந்திருந்தபோது கரும்பை விரும்பிச் சாப்பிட்டாள். திடீரென்று ஒரு கேள்வியை எழுப்பினாள் பாருங்கள். எங்களால் பதில் கூற முடியவில்லை. என்ன கேள்வி தெரியுமா அது? ''பாட்டி, கரும்பு காயா, பழமா?'' என்பது தான். உங்களுக்குத் தெரிந்தால் சொல்லுங்களேன்.

- சுலோசனா சம்பத், திருவரங்கம்.

ஒருநாள் நானும், என் கணவரும் தொலைக்காட்சியில் பாலர் நிகழ்ச்சி பார்த்துக் கொண்டிருந்தோம். அனிதா குப்புசாமி நிகழ்ச்சி நடத்திக் கொண்டிருந்தார். முருகன் வேடமணிந்த குழந்தையிடம், கிரீடத்தைக் காட்டி, ''இது என்ன?'' என்றார். உடனே குழந்தை 'Hat' என்று சொன்னது. அனிதா குப்புசாமியுடன் நானும், என் கணவரும் சேர்ந்து சிரித்தோம்.

- தையுராமமூர்த்தி, சென்னை - 40.

என் நான்கு வயது மகளோடு தாய் வீடு சென்றிருந்தேன். அங்கு நானும், என் தாயும் பேசிக் கொண்டிருக்கும் போது, ''குழந்தை போர்ன்விடா குடிப்பாளா, ஒரு ரீஃபில் வாங்கிடவா?'' என்றார்.

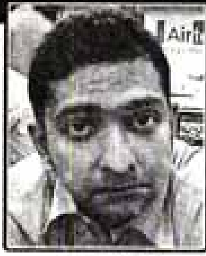
உடனே என் மகள், ''என்ன பாட்டி, 'ரீஃபில்' என்பது பேனாவுக்குத்தான் போர்ன்விடாவுக்கு இல்லை. இது கூட உனக்குத் தெரியலையே'' என்று மடக்கவும் என் தாய், தனது பேத்தியின் மழலையை வெகுவாக ரசித்தார்.

- ஆர்.ஜி. மீனாக்ஷி, சென்னை - 4.



காயா, பழமா?

டாக்டர் காமாட்சி நினைவு மருத்துவமனை



● டாக்டர் ரகு வரதராஜன்

உடலின் இயக்கத்தில், மூளை, இதயம், சிறுநீரகத்தைப் போன்று முக்கிய பங்கு வகிக்கும் மற்றொரு உறுப்பு கல்லீரல். அதன் பங்களிப்பை விளக்குகிறார், டாக்டர் காமாட்சி நினைவு மருத்துவமனையைச் சேர்ந்த அறுவை சிகிச்சை நிபுணர் டாக்டர் ரகுவரதராஜன்.

''வயிற்றின் வலப்பக்கத்தில் மேற்புறம் 1.3 கி.கி. முதல் 1.5 கி.கி. வரை எடையில் அமைந்துள்ள இதன் பிரதான பணி பித்த நீரை உற்பத்தி செய்வது. உணவை - குறிப்பாக, கொழுப்பைச் செரிக்கச் செய்வதில் கல்லீரலின் பணி சிறப்பானது. அத்துடன் குளுக்கோஸ், கரையக்கூடிய புரதத்தை உருவாக்குதலிலும் இரத்தத்தை உறையச் செய்யவும் உதவுகிறது கல்லீரல். மேலும் இரத்தத்திலுள்ள தேவையற்ற பொருட்களை நீக்கி, நோய்க் கிருமிகளிலிருந்து பாதுகாப்பதால், இந்தக் கல்லீரலின் இயக்கத்தில் சிறு கோளாறு ஏற்பட்டாலும், அதை சரி செய்வது என்பது சிரமமானதும், அவசியமானதும் ஆகும்.

வைரஸ், மது, போதைப் பொருட்கள் போன்றவற்றாலும், காச நோய், ஈரல் புற்று நோய் ஆகியவற்றைக் குணப்படுத்துவதற்காகப் பயன்படுத்தப்படும் சில மருந்துகளாலும்கூட கல்லீரல் பாதிக்கப்படக் கூடும். கைக் குழந்தைகளுக்குப் பித்தநீர்ப் பாதையில் கோளாறு ஏற்படக்கூடும். வைரஸ்களால் ஏற்படும் கல்லீரல் அழற்சிகளுள் ஹெபடைடிஸ்-பி, ஹெபடைடிஸ் - சி இரண்டும் ஈரல் நோய்களுக்குக் காரணமாகின்றன. ஹெபடைடிஸ் - ஏ என்பது கிருமியைச் சுமந்து வரும் உணவு வகையால் தோன்றுவதால் இதுவும் கல்லீரலில் பழுதினை ஏற்படுத்தும். மது அருந்துவோருக்கு, மதுவை உடலுக்கு ஏற்ப மாற்றிக் கொடுப்பதால் கல்லீரலின் பணி அதிகமாகிறது. எனவே, மது குடிப்பதை நிறுத்திய பிறகும்கூட கல்லீரல் பழுதாகும்.

கல்லீரல் அரிப்பு ஏற்பட்டால் இரைப்பையிலிருந்து இரத்தக் கசிவு ஏற்படும். வயிற்றில் நீர்க் கசிவு ஏற்படும். கால்கள் வீங்கும். அடிக்கடி, உடல் துவண்டு போகும். இந்த நிலையின் இறுதியாக மஞ்சட்காமாலை தோன்றும். பொதுவாக, கல்லீரலில் கோளாறு என்று சந்தேகம் ஏற்பட்டாலே இரத்தப் பரிசோதனையும் அல்ட்ரா சவுண்ட் சோதனையும் செய்யப்படுகின்றன. நோயின் தீவிரம் ஏற்படாத வரை இப்படிச் செய்யலாம். கல்லீரலுக்குத் தீங்கு விளைவிக்கும் வைரஸ்கள், 'ஆன்ட்டிபாடீஸ்' கண்டறியும் இரத்தப் பரிசோதனைகளும் மிகவும் உதவிகரமானவை. கல்லீரலிலிருந்து பித்த நீர் செல்லும் பாதையில் ஏற்படும் அடைப்பு மற்றும் கல்லீரல் புற்றுநோய் ஆகியவற்றைக் கண்டறிய சி.டி. மற்றும் எம்.ஆர்.ஐ. ஸ்கான் செய்ய வேண்டும்.

கல்லீரலைப் பாதிக்கும் ஹெபடைடிஸ் 'ஏ'-யை வாக்ஸின் மூலம் குணப்படுத்திவிடலாம். ஹெபடைடிஸ் 'பி' மற்றும் 'சி'-யை மருத்துவமுறையில் குணப்படுத்த இயலாவிடில் நோயாளிகள் மாற்றுக் கல்லீரல் பொருத்திக் கொள்வதன் மூலம் ஆரோக்கியமாக வாழ முடியும்.

உயிருடன் இருப்பவரின் (உறவினர்) கல்லீரலின் இடப் பாகத்தையோ வலப் பாகத்தையோ வெட்டி எடுத்து, நோயாளிக்குப் பொருத்திவிட்டு, பழுதடைந்த ஈரலை நீக்கி விடலாம். ஏனெனில் இரண்டு பக்கங்களிலும் வளர்ந்து, முழுமையான அங்கமாக மாறும் விசேஷத் தன்மை கல்லீரலுக்கு உண்டு. கல்லீரல் பழுது அடைந்ததை அறிந்தவுடன் விரைந்து நடவடிக்கை எடுத்தால், மாற்றுக் கல்லீரலைப் பொருத்துவதன் மூலம் நோயாளியைப் பூரணமாகக் குணப்படுத்த முடியும்.

மேலும் விவரங்களுக்கு :

டாக்டர் காமாட்சி நினைவு மருத்துவமனை

எண்.1, ரேடியல் ரோடு,

பள்ளிக்கரணை, சென்னை - 601 302

Phone : 044 - 22463272, 22469200

9840049561, 9345120265, 9381030712

advt

வெண்ணெய்...சுண்ணாம்பு... அம்மா!

"சாரு... சாயந்திரம் ஏர்போர்ட்டுக்குப் போகணுமே. கால் டாக்ஸிக்கு சொல்லிட்டியா?'' அம்மா என்னை விரட்டினாள்.

என் தம்பி ஸ்ரீதரன் மனைவி நிரவதி வருகிறாள். அவள் வருவது தெரிந்த நாளிலிருந்து அம்மா பண்ணுகிற ஆர்ப்பாட்டம்தான் எனக்குக் கோபத்தைக் கொடுக்கிறது.

அம்மா சமையலறையிலிருந்து 'மாலா... மாலா...' என்று பலமுறை கத்தியும் அடுத்த அறையிலிருந்து பதில் வராததால் நேராகவே போனாள். நானும் பின்னாலேயே போனேன். மாலா என் அப்பாவின் அண்ணனின் ஒரே மகள். அவளுடைய துரதிருஷ்டம் அவளுடைய நான்காவது வயதிலேயே பெற்றோர் இருவருமே ஒரு ரயில் விபத்தில் இறந்து போனது. அப்பாவுடைய வேண்டுதலை மீறாமல் அம்மா அவளைத் தன் கூடவே வைத்துக் கொண்டாள். என்னை விட எட்டு வயது சின்னவள். அவளுக்கு இப்போது தீவிரமாக மாப்பிள்ளை தேடிக் கொண்டிருக்கிறோம்.

மாலா கையில் புத்தகத்தோடு காதில் வாக்மேனோடு படுக்கையில் குப்புறப் படுத்துக் கொண்டு படித்தபடியே காலையும் ஆட்டிக் கொண்டிருந்தாள். அம்மா அவளருகில் போய் காதிலிருந்து ஒயரைப் பிடுங்கினாள். 'மாலா... எத்தனை தடவை உன்னைக் கூப்படிறது? உன் பேருக்கு பதிலா கிருஷ்ணா, ராமான்னு சொன்னாலும் மோட்சத்துக்கு ஸ்டிரெய்ட்டா போய்டுவேன்...'

மாலாவோ கொஞ்சம் கூட அம்மாவின் கோபத்தைக் கண்டுகொள்ளாமல் 'ஓகே சித்தி... அங்கே போறதுக்கு முன்னாடி புதுசா வெங்காய வடாம் போட்டிருக்கியே. அதை பொரிச்சுக் கொடு..' என்றாள்.

''அதுக்குத்தான் உன்னைக் கூப்பிடறேன். மொட்டை மாடியிலே வடாம் காய்கிறது. காக்கா வராம கொஞ்ச பார்த்துக்கோயேன். இங்கே ஒய்யாரமா படுத்துண்டு வாக்மேன்லே பாட்டு கேட்கிறதை அங்கே போய்க் கேளேன்... இவ்வளவு சோம்பேறியா இருக்கியே? இதுவே நிரவதியா இருந்தா வெட்டிண்டு வான்னா கட்டிண்டு வருவா... ஒரு நிமிஷம் கூட அவளாலே சும்மா இருக்க முடியாது.''

அதுதானே பார்த்தேன்? இத்தனை நேரமாக அமெரிக்க மருமகளைப் பாராட்டி பேசாமல் இருந்தது ஆச்சரியம்தான். நொடிக்கொரு தடவை அவள் புகழ் பாடாவிட்டால் அம்மாவுக்கு ஜன்ம சாபல்யம் கிடையாது.

விமான நிலையத்திலிருந்து அழைத்துக் கொண்டு காரில் வரும் போது நிரவதி

"நான் அமெரிக்காவில் இருக்கும்போதே வேண்டாம்னு சொன்னேனே. ஏன் மறுபடி மறுபடி அதையே சொல்றே?"

''சாரு.. நீ ஏர்போர்ட்டுக்கு வந்தது நல்லதா போச்சு. உன்கிட்டே ஒரு விஷயம் சொல்லணும்...' பலத்த பீடிகையுடன் ஆரம்பித்தாள்.

''என்னோட கலீக், ராகவன்னு சாஃப்ட்வேர் என்ஜினியர் வேலை பார்க்கிறான். ரொம்ப நல்லவன். பார்க்கவும் நல்லா இருப்பான். கைநிறைய சம்பாத்யம். எந்த கெட்டப் பழக்கமும்

கிடையாது. அவனுடைய பேரண்ட்ஸும் சென்னைதான். அவனை நம்ம மாலாவுக்குப் பார்க்கலாம்னேன். என்னவோ தெரியலை. அம்மா சட்டுன்னு வேண்டாம்னு சொல்லிட்டா. பிடி கொடுத்தே பேசலை.'' நிரவதி அதற்கு மேல் எதுவும் சொல்லாவிட்டாலும் அவள் என்ன நினைக்கிறாள் என்பது எனக்கும் புரிந்தது.

அம்மா என்னதான் மாலாவை 'என் பெண் மாதிரிதான்' என்று வெளியே சொல்லிக் கொண்டாலும் உள்ளுக்குள் அவள் தான் பெற்ற பெண் இல்லை என்றுதான் நினைக்கிறாள். இல்லாவிட்டால் நிரவதி அவ்வளவு சொல்லியும் ஏன் அமெரிக்க மாப்பிள்ளையை வேண்டாம் என்கிறாள்? எனக்குள்ளும் கேள்வி எழுந்தது.

நிரவதி தொடர்ந்து சொன்னாள் : ''அந்த

கீதா பென்னட்



ஆஹா 50!

பிள்ளையார் சதுர்த்திக்குக் களிமண் பிள்ளையார் வாங்கி வந்தவுடன் ஈரமாக இருக்கும்போதே, பொன்நிற வட்ட வடிவ சமிக்கியை மாலை போல வரிசையாக ஒட்டிவிடுங்கள். [illegible] மாலை அணிவித்தது போல அழகாக இருக்கும். [illegible] பின் [illegible] ஜெலமணிகளைப் பதித்தால் அலங்காரமாக இருக்கும்.

– [illegible]



ராகவனும் இப்ப சென்னைக்கு வரப் போறான். அவனை நம்ம வீட்டுக்குக் கூப்பிட்டு வரேன். இப்ப நீ ஒண்ணும் அம்மாவிடம் விஷயம் சொல்ல வேண்டாம்'' என்றாள்.

அமெரிக்க மருமகள் வந்ததிலிருந்து அம்மா ஓயாமல் ஒழியாமல் அவளுக்கு சிசுருஷை செய்தாள். அவளை ஒரு ராணி மாதிரி நடத்தினாள். அவள் சமையலறைக்கு வந்தாலே 'போய், டீவி பாரு. அல்லது ஏதாவது படி. இந்த டிரிப் உனக்கு வெகே ஷன்னு வச்சுக்க. எல்லாத்தையும் நாங்க பார்த்துக்கறோம்...' என்று அவளை வெளியே அனுப்பி விடுவாள்.

இரண்டு மாதங்களுக்கு முன் என் அண்ணன் மனைவி ஸ்ரீநிதி மதுரையி லிருந்து வந்து இங்கே நாலு நாட்கள் தங் கியபோது அம்மா அவளை நடத்திய விதம் நினைவுக்கு வந்தது. ஒரு நிமிடம் கூட அம்மா உட்கார இடம் கொடுக்கவில்லை. அவளை விரட்டி ஏதாவது வேலை வாங்கிக் கொண்டே இருந்தாள். மேல் மூச்சு கீழ் மூச்சு வாங்க அவள் குனிந்து நிமிர்ந்து வேலை செய்யும்போது அவளைப் பார்க்க பாவமாக இருந்தது. மதுரையில் அண்ணன் வாக கிளினிக் வைத்து கொள்ளையாக சம்பாதிக் கிறான். அவன் வீட்டில் சமையலுக்கு ஆள். வெளியே கடைக்குப் போக ஒரு ஆள். டிரைவர். கூப்பிட்ட குரலுக்கு வர ஒரு குட்டிப் பெண் என்று ஸ்ரீநிதி ஒரு வேலை செய்ய வேண்டியதில்லை. அவ்வளவு அரு மையாக அண்ணன் அவளைத் தாங்கும் போது அம்மா ஏன் அவளை இப்படி வேலை வாங்குகிறாள்? இப்போது நிரவதியை அவள் உட்கார வைத்து உபசாரம் செய்வது ஏன்? இவள் அமெரிக்கா, அவள் மதுரை என்பதால் இந்த பாரபட்சமா? எனக்கு கடுப்பேறியது.

நிரவதி கிளம்புவதற்கு நான்கு நாட் கள்தான் இருந்தன. எல்லோரும் இரவு டின்னரை முடித்து விட்டு டீவி முன் உட் கார்ந்த சமயம் பார்த்து அழைப்புமணி. கதவைத் திறந்தேன். உயரமாக ரொம்பவும் நாகரிகமாக உடுத்திக் கொண்டு, ''நான் ராகவன். நிரவதியோட கொலீக்'' என்றான்.

நிரவதியும் இப்போது வந்து விட்டாள். ''அம்மா... ஞாபகம் இருக்கா? ராகவன். நம்ம வீட்டுக்கு டின்னருக்குக் கூட ஒரு முறை வந்தாரே...'' அம்மா அவனை வரவேற்று உட்கார வைத்தாள்.

ராகவன் ஒரு அரை மணி நேரம் போல் இருந்தான். அம்மாவிடம் விடை பெற்றுக் கொள்ளும்போது ''இது என் ஜாதகம்'' என்று கொடுத்தான்.

மறுநாள் காலை. மாலா வெளியே போயிருந்தாள், அம்மா, நிரவதி, நான்தான் வீட்டில். சாப்பாட்டு மேஜையில் ஒன்றாக அமர்ந்தபோது அம்மா, ''நிரு... சாலிகிரா மத்திலிருந்து மாலாவுக்கு ஒரு வரன் வந் திருக்கு. நீ ஊருக்குக் கிளம்பறதுக்கு முன் னாலே சாருவும், நீயுமா ஒரு நடை போய்ப் பார்த்துவிட்டு வரீங்களா?'' என்று கேட் டாள்.

நிரவதி கேள்விக்குறியோடு மாமி யாரைப் பார்த்தாள். ''ஏம்மா... சாரு கூட நேத்திக்கு ராகவனோட கொஞ்ச நேரம் பேசிப் பார்த்தாள். அவளுக்கும் ரொம்பப் பிடிச்சிருக்கு. மாலாவுக்கு அவனையே பார்க்கலாமே...'' என்றாள்.

''நான் அமெரிக்காவில் இருக்கும் போதே வேண்டாம்னு சொன்னேனே. ஏன் மறுபடி மறுபடி அதையே சொல்றே?''

எனக்கும் அம்மாவின் போக்கு புரிபடவில்லை. அழகானவன். படித்தவன். நிரவதிக்கு அவனைத் தெரியும். அவனுக்கும் அதில் ஆர்வம் இருக்கிறது என்பது அவனே நேரில் வந்து ஜாதகத்தைக் கொடுத்ததிலிருந்து தெரிகிறது. அப்புறம் ஏன் வேண்டாம் என்கிறாள்?

நிரவதி பேச்சை மாற்ற நினைத்தவளாக ''ஊறுகாய் கொண்டு வர மறந்துட்டேன்'' என்ற போது அம்மா சட்டென்று அவளைத் தடுத்தாள். ''நீ உட்காரு. நான் போய்க் கொண்டு வரேன்'' என்று எழுந்து விட்டாள்.

சே இந்தச் சின்ன காரியம் கூட அவளை செய்ய விடமாட்டாளா? இத்தனை நாட்களாக என்னுள் அடக்கி வைத்திருந்த கோபம் சட்டென்று வெடித்தது.

''ஏம்மா, உனக்கு ஒரு கண்ணிலே வெண்ணெய். இன்னொரு கண்ணிலே சுண்ணாம்பு?''

''என்ன சொல்றே சாரு?''

''நீ உன் மதுரை மருமகளை நடத்திய விதம். அவளை எப்படி வேலை வாங்கினே? இப்போ அமெரிக்க மருமகளுக்கு கிடைக்கும் ராஜ மரியாதை. ஏன் இந்த பாரபட்சம்? அது மட்டும் இல்லை. மாலா உன் வயிற்றில் பிறந்த பெண் இல்லை. அவளுக்கு எங்கே அமெரிக்காவிலே மாப்பிள்ளை கெடச்சு சுகமா ராணி மாதிரி வாழ்ந்துட போறாளோன்னு பயப்படறியா?''

நான் கோபமாகத் தட்டை நகர்த்தி வைத்தேன். அம்மா அப்படியே உறைந்து போய் உட்கார்ந்திருந்தாள்.

சிறிது நேரம் அங்கே எந்த சப்தமும் இல்லை. சுதாரித்துக் கொண்டவளாய் அம்மாதான் முதலில் பேசினாள்.

''உனக்கு என்ன? பிள்ளையும், மருமகளும் அமெரிக்காவிலே இருக்கா. கைநிறைய சம்பாதிக்கிறாங்க, சொகுசான வாழ்க்கைன்னு எல்லாரும் சொல்லும்போது பெருமையாத்தான் இருந்தது. ஆனா நேரிலே போய்ப் பார்த்த போதுதான் அப்படி

இல்லைன்னு புரிஞ்சுது. இங்கே எவ்வளவு பணக்கார வீட்டுப் பெண்ணா இருந்தாலும் அங்கே போனா மாடு மாதிரி உழைக்க வேண்டியிருக்கு. வீட்டு வேலையும் பார்க்கணும். வெளியே போயும் வேலை செய்யணும். குழந்தைகளுக்கு நம்ம கல்சர் மறந்துடக் கூடாதுன்னு டான்ஸ், பாட்டு. பிள்ளைகளுக்கு ஸ்போர்ட்ஸுன்னு கூட்டிப் போகணும். இதுக்கு நடுவே அந்தப் பெண்களுக்கு வேறே எதுக்கு நேரம் இருக்கு?''

அம்மா சொல்லும்போது நிரவதியும் நானும் அவள் முகத்தையே பார்த்துக் கொண்டிருந்தோம்.

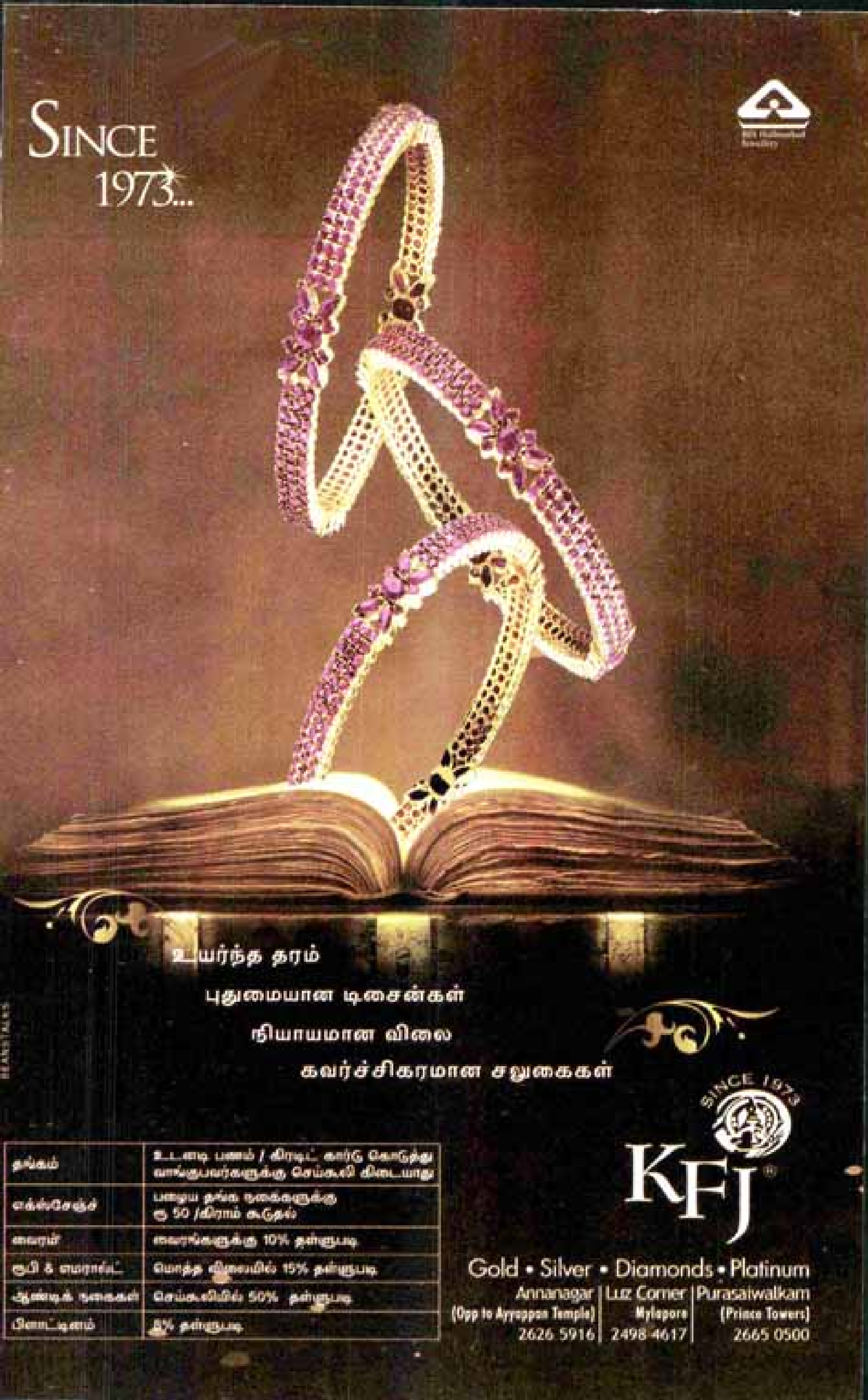
''சாரு... நான் அமெரிக்க மருமகள்னு பாரபட்சம் காட்டலை. நிரவதி அவ வீட்டிலே நிதானமா உட்கார்ந்து சாப்பிட்டு ஒருநாள் நான் பார்க்கலை. அட்லீஸ்ட் இங்கே வரும்போதாவது அவளுக்குக் கொஞ்சம் ஓய்வு கொடுக்கலாம்னுதான். மதுரையிலே இருக்கிறவளுக்கு உடம்பை வருத்தி வேலை செய்ய வேண்டிய அவசியமே இல்லை. அதன் பலனா இந்த வயசிலேயே ஷுகர், பிளட் பிரஷர்னு தொந்தரவு. இங்க வந்த போதாவது குனிஞ்சு நிமிர்ந்து வேலை செய்யட்டுமேன்னுதான் அவளை வேலை வாங்குவேன். புரியுதா?''

''மாலா, ரொம்பவே சுகவாசி. அங்கே போனா தானா எல்லாம் சுயமா பண்ணிக்கணும். மாலாவை என் பொண்ணு மாதிரி நினைக்கிறதாலதான் அவளுக்கு அமெரிக்க மாப்பிள்ளை வேண்டாம்னு சொல்றேன். அவளுக்கு அங்கதான் வாழ்க்கைன்னா நம் மால ஒண்ணும் பண்ண முடியாது. புரியுதா?'' என்றாள்.

''டைலர் கடைக்குப் போய் துணி வாங்கிட்டு வரணும்...'' என்றபடி நிரவதி எழுந்தாள்.

''நீ இரு நிரு. நான் போய் வாங்கிட்டு வந்திடறேன். அப்படியே வர வழியிலே ஐயங்கார் பேக்கரியிலே போளி வேணும்னு கேட்டிருந்தியே, அதையும் வாங்கிட்டு வரேன்...'' நானும் எழுந்தபடி சொன்னேன்.

இப்போது அம்மா எங்கள் இருவரையும் பார்த்துப் புன்னகைத்தாள். ●


SINCE 1973...
உயர்ந்த தரம்
புதுமையான டிசைன்கள்
நியாயமான விலை
கவர்ச்சிகரமான சலுகைகள்
தங்கம்
உடனடி பணம் / கிரடிட் கார்டு கொடுத்து வாங்குபவர்களுக்கு செய்கூலி கிடையாது
எக்ஸ்சேஞ்ச்
பழைய தங்க நகைகளுக்கு ரூ 50 /கிராம் கூடுதல்
வைரம்
வைரங்களுக்கு 10% தள்ளுபடி
ரூபி & எமரால்ட்
மொத்த விலையில் 15% தள்ளுபடி
ஆன்டிக் நகைகள்
செய்கூலியில் 50% தள்ளுபடி
பிளாட்டினம்
8% தள்ளுபடி
SINCE 1973
KFJ®
Gold • Silver • Diamonds • Platinum
Annanagar (Opp to Ayyappan Temple) 2626 5916
Luz Corner Mylapore 2498 4617
Purasaiwalkam (Prince Towers) 2665 0500

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30308/75 * Registered No. TN/CC(S)DN/170/06-08 Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN/CC(S)DN/103/06-08 Registered as a Newspaper in Srilanka

என்றும் உங்களுடன்

செப்டம்பர் 2007

மங்கையர் மலர்

திருமண மலர்

புத்தகம்-2



மல்லிகை மல்லிகைப் பந்தலே...

விவாகத் தடை நீக்கும் வாராஹி!

''மங்கள ரூபிணி, மதியணி சூலினி மன்மத பாணியளே...ஜெய ஜெய சங்கரி, கௌரி கிருபாகரி, துக்க நிவாரணி காமாக்ஷி''

என்னும் பாடல் வரிகளை அநேகமாக எல்லா ஆஸ்திக அன்பர்களும் அறிந்திருப்பார்கள். 'அயிகிரி நந்தினி' என்ற பாடலின் மெட்டில் எழுதப்பட்ட துக்க நிவாரண அஷ்டகத்தின் முதல் பாடல் இது. இது



★ ஸ்ரீ வாராஹி

போல், ஸ்வர்ணாகர்ஷண பைரவர் அஷ்டகம், ரோக நிவாரண அஷ்டகம்' என்று பாமரர்கள் பக்தியுடன் எளிதாக படித்துப் பயன் அடையும் வண்ணம் பல நூல்களை எழுதியவர்தான் ஸ்ரீலஸ்ரீ துர்க்கை சித்தர் ஸ்வாமிகள்.

சமீபத்தில் சித்தியடைந்த, சக்தி உபாசகரான, அந்த மகாபுருஷரால், தனது உபாசனைத் தெய்வமான துர்க்கைக்காக நிறுவப்பட்டதுதான் ஸ்ரீ ஜெய துர்கா பீடம்.

தாம்பரத்திலிருந்து காஞ்சிபுரம் செல்லும் பாதையில் 15வது கிலோ மீட்டரில் உள்ளது படப்பை. அங்கு ஆஸ்ரமம் சாலையில், பரந்த நிலப்பரப்பில், பசுமையான புல்வெளி. பூ பூக்கும் நந்தவனம். பசுக்கள் வாழும் கோசாலை, ஆகியவற்றுக்கு மத்தியில் உயரமான மகாமண்டபத்திற்குள் அமைந்துள்ளது ஜெயதுர்க்காபீடம்.

அந்தப் பெரிய மண்டபத்திற்குள், சிறியதாக, நிறைய சன்னதிகள். அவற்றின் விமானங்கள் எல்லாம் கேரள பாணியில் வடிவமைக்கப்பட்டுள்ளன.



அந்த சன்னிதிகளில், ஸ்ரீ பஞ்சாக்ஷர மகா கணபதி, பிரத்யக்ஷ வாராஹி, தன்வந்திரி, ஆஞ்சநேயர், உச்சிஷ்ட மகா கணபதி, துர்க்கை, ஸ்வர்ணாகர்ஷண பைரவர், செந்திலாண்டவர், பதினெட்டாம் படி கருப்பர் ஆகிய தெய்வங்களை பிரதிஷ்டை செய்து, அனைத்து தெய்வங்களையும் ஒரே இடத்தில் தரிசனம் செய்யும் பாக்கியத்தை நமக்கு அளிக்கிறது ஜெயதுர்க்கா பீடம்.

உள்ளே நுழைந்தவுடன் பஞ்சாக்ஷர கணபதியைத்தான் தரிசிக்கிறோம். இந்த

சன்னிதிக்கு நேர் எதிரே தான் துர்க்கை அம்மன் சன்னதி உள்ளது. அதாவது துர்க்கையின் கோபப் பார்வை கணபதியைக் கண்டவுடன் கனிந்து விடுவதாக ஐதீகம். இங்குள்ள சன்னிதிகளைக் கட்டுவதற்கு முன், அந்தந்த இடங்களில், அந்தந்த தெய்வங்களுக்கு உரித்தான மூலமந்திரத்தினால் விசேஷ ஹோமம் செய்திருப்பது விசேஷம்.

பஞ்சாக்ஷர கணபதி சன்னிதியை அடுத்து வாராஹி சன்னிதி. அதை அடுத்து அமைந்திருக்கிறது ஸ்ரீ தன்வந்திரி சன்னதி. கையில் அம்ருதகலசத்தை ஏந்தி, அட்டைப்பூச்சி ஒட்டிக் கொள்ள, நின்ற திருக் கோலத்தில் தரிசனம் தருகிறார் ஆயுர்வேதத்தின் அதிபதி. அவருக்கு எதிர்புறம், அவரை நோக்கியபடியே, அஞ்சலி ஹஸ்தத்துடன் அமர்ந்திருக்கிறார் ஆஞ்சநேயர். அவருக்கு வலப்புறம், அவருடைய தாயார் அஞ்சனா தேவியின் திருஉருவச்சிலை உள்ளது. இடதுபுறம் ஒளிரும் விளக்கில், தந்தை வாயுபகவானை ஆவாஹனம் செய்திருக்கிறார்கள். தன்வந்திரி சன்னிதியும், ஆஞ்சநேயர் சன்னிதியும் எதிரெதிரே வைத்திய சாஸ்திரத்திற்கு ஏற்றபடி அமைத்திருப்பதாகச் சொல்கிறார்கள். அதாவது தன்வந்திரி பகவானுக்குத் தேவையான மருந்து மூலிகைகளை, சஞ்சீவி ஆஞ்சநேயர் 'சப்ளை' செய்வதாக எடுத்துக் கொள்ளலாம்.

அடுத்த சன்னிதியில் உச்சிஷ்ட கணபதி, தமது மனைவி நீல சரஸ்வதியை இடதுமடியில் அமர்த்திக் கொண்டு முகத்தில் மூன்று கண்களுடனும், நான்கு புஜங்களுடனும் தரிசனம் தருகிறார். உடைந்த ரக்த தந்தத்தின் ஒரு நுனியை கையில் பேனாவாகப் பிடித்துக் கொண்டு, எழுதத் தயாராக இருக்கிறார். உச்சிஷ்ட கணபதியை உபாசனை செய்பவர்கள் வாக்குவன்மை மேலோங்கி, வழக்கு



★ ஸ்வர்ண ஆகர்ஷண பைரவர்



★ கல்யாணப் பிரார்த்தனை



★ ஸ்ரீ ஜெயதுர்கை

தாம்பரத்திலிருந்து காஞ்சிபுரம் செல்லும் சாலையில் 15 கி.மீட்டரில் உள்ளது படப்பை.
தாம்பரத்திலிருந்து பேருந்துகள் செல்லுகின்றன. தி. நகரிலிருந்தும் டீலக்ஸ் பேருந்துகள் உள்ளன.
பஸ் நிலையத்திலிருந்து ஜெயதுர்க்கா பீடத்திற்கு ஆட்டோவில் செல்லலாம்.
தொடர்புக்கு : மேல்சாந்தி ஸ்ரீவத்ஸன் 94444 66407

களில் எல்லாம் வெற்றி அடைவார்களாம்.

பெரிய பிள்ளையை தரிசித்து விட்டு, பிள்ளையின் அன்னையை தரிசனம் செய்கிறோம். இந்த பீடத்தின் நாயகியான ஜெயம் தரும் ஜெயதுர்க்கை சிம்ம வாஹனத்தில், பாசாங்குசதாரியாக பக்தர்களுக்கு அருள்பாலிக்கிறார். இந்தக் கோயிலில் உள்ள அனைத்து மூலவிக்ரஹங்களுமே அழகாக அமைந்திருக்கிறது. அன்னையை அடுத்து இருப்பது சின்னப் பிள்ளை செந்திலாண்டவர் சன்னிதி. வள்ளி, தெய்வானை சமேதராய் தரிசனம் தருகிறார் முருகன்.

அடுத்தது ஸ்வர்ண ஆகர்ஷண பைரவர் சன்னிதி. சமீபகாலங்களில் மிகவும் விரும்பிப் போற்றப்படும் தெய்வமாக விளங்கும் ஸ்வர்ண ஆகர்ஷண பைரவர், ஆசனத்தில் அமர்ந்து கொண்டு வலது கையில் ஸ்வர்ண கலசம் ஏந்தி, இடது புறம் சக்தியை தனது மடியில் இருத்திக் கொண்டு நமக்கு தனம் கிடைக்க அருள்புரிகிறார்.

அனைத்து தெய்வங்களையும் தரிசனம் செய்து கொண்டு, பிரத்யக்ஷ வாராஹி சன்னிதிக்கு வருகிறோம்.

சன்னிதிக்குள், மூன்று படிக்கட்டுகள் கொண்ட மேடையின் மேல், சிம்ம வாஹனத்தில் வீற்றிருக்கிறாள் வாராஹி. வராஹத்தின் தலையும், வஞ்சியின் உடலும் கொண்டு, வரத, அபய, ஹஸ்தங்களால் வளத்தையும், நலத்தையும் அளிக்கிறாள். மற்ற இரண்டு கரங்களில் ஒன்றில் உலக்கையும், மற்றொன்றில் கலப்பையும் ஏந்தி, தடைகளை உடைத்து, பாவங்களை வேருடன் களைந்து விடுவேன் என்று பக்தர்களுக்கு உறுதி அளிக்கிறாள். அவளுக்குப் பிடித்த நைவேத்தியம் கிழங்கு வகைகள். ஆடி மாத அமாவாசை யிலிருந்து தொடங்கி 9 நாள் ஆஷாட நவராத்திரி இங்கு விசேஷம். இவளுக்கு உரிய தினம் பஞ்சமி.

கல்யாணம் கைகூடாவர்கள், இங்கு வந்து தொடர்ந்து ஐந்து பஞ்சமி தினங்கள் அர்ச்சனை செய்து, தேங்காயை உடைத்து, அதன் இரு மூடிகளிலும் நெய் ஊற்றி, தீபம் ஏற்றினால், மிக விரைவில் கல்யாணம் கைகூடுகிறது. கல்யாணப் பிரார்த்தனை செய்து கொண்டவர்கள், வள்ளிக்கிழங்கு நைவேத்தியம் செய்வது உகந்தது என்கிறார் கோவிலின் காப்பாளர் டாக்டர். கே. ஸ்ரீ. ஸ்ரீதர். பாதியாக உடைத்த தேங்காய் மூடிகளை, விளக்கு போல் நிலை நிறுத்துவதற்கு, சன்னிதியின் முன்னால், விசாலமான இரும்புத் தகடுகள் பொறுத்தப் பட்டுள்ளன.

வாராஹி சன்னதியின் வாயிலில் கட்டப்பட்டுள்ள மாவிலைத் தோரணமும், வாழை மரங்களும், இருபுறமும் தொங்கி, ஆடி அசைந்து கொண்டிருக்கும் வண்ணக் குஞ்சங்களும், ஒரு கல்யாண பந்தல் போல் காட்சி அளிக்கின்றன. நெய் ஊற்றப்பட்டு, தேங்காய் மூடிக்குள் திரியில் எரியும் தீப ஒளி அந்த இடத்தை மங்களகரமாக்கிக் கொண்டிருந்தது.

சக்தியிடமிருந்து தோன்றிய சப்த கன்னிகைகளில் ஒருத்தியும், தன் ரூபத்தால், உண்டான பலத்தாலும், தடைகளையெல்லாம் தவிடுபொடியாக்கக்கூடியவளுமான வாராஹி, இங்கு, விவாஹத் தடைகளை விலக்கி வரன்களுக்கு வழியையும் காட்டுகிறாள்!

கோழியாலம் நந்தகுமார்

படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

மகாகவி காளிதாசன் என்ற பெயரைக் கேட்டதுமே அவனுடைய அமர சிருஷ்டிகளான சாகுந்தலம், ரகுவம்ஸம், விக்ரமோர்வஸியம், மாளவிகாக்னிமித்ரம், மேகஸந்தேஸம் போன்ற படைப்புகளே எல்லோருக்கும் நினைவுக்கு வரும். உஜ்ஜைனிக் காளி-மாதாவின் அருள்பெற்ற காளிதாசன், ஜோதிட சாஸ்திரத்திலும் தேர்ந்து விளங்கினான் என்பது பலருக்குத் தெரியாது. காளிதாசன் எழுதிய 'ஜாதக சந்திரிகை' என்ற இந்த நூல் ஜோதிடச் சாஸ் திரத்துக்கே திறவுகோல் போல் அமைந்திருக்கிறது.

'பத்து' திருமணப் பொருத்தங்கள் பற்றிய விஸ்தாரமான விளக்கத்தை இந் நூலில் காணலாம். இந்தப் பொருத்தங்களைப் பற்றிக் கூறும்போது மனோதத்துவ முறைப் படியும் ஜாதகங்களை அணுகும்முறை பற்றி விவரித்துள்ளார். திருமணப் பொருத்தங்களை விட மனப்பொருத்தம் முக்கியமானது என்பது இந்தக் கவிஞனின் கருத்து.

இத்தகைய மாற்றம் மக்களிடையே ஏற்பட்டிருக்கும் போது, திருமணப் பொருத்தங்கள் பார்த்துச் சொல்லும் ஜோதிடர்களின் கடமையும் மிகவும் உயர்ந்திருக்கிறது. ''இன்ன சாஸ்திரத்தில் இப்படிக் கூறியிருக்கிறது'' என்ற சாஸ்திர அறிவு மட்டும் போதாது. சாஸ்திர ஞானத்துடன் உலகியலை ஒட்டிய அநுபவமும் மனத்தத்துவ முறையில் அலசிப் பார்க்கும் திடமும், பொருத்தம் பார்க்க வந்திருக்கும் ஆண் பெண்களின் ஜாதகங்களின் மனநிலைகளை உய்த்து உணரும் திறனும் 'ஒவ்வுமா ஒவ்வாதா' என்பதைத் தீர்மானிக்கும் விஷயத்தில் ஒரு நீதிபதியைப் போன்ற நேர்மையும் கல்யாணம் ஆகாமல் பெண்ணை வைத்துக் கொண்டு திண்டாடும் பெற்றோர்களின் மனம் வருந்தாமல் பலனைப் பக்குவ மாகச் சொல்லும் நிதானமும் - இத்தனை அம்சங்களும் ஒரு ஜோதிடக் கலைஞருக்கு இந்த நாளில் அவசியம் தேவை.

எடுத்த எடுப்பில் நட் சத்திரங்களையும் ராசி களையும் எண்ணிப் பார்த்துவிட்டு, ''பத் துக்கு எட்டுப் பொருத்தங்கள் இருக்கின்றன; பேஷாகச் சேர்க்கலாம்'' என்று ஒரு ஜோதிடர் சொல்வது இந்த நாளைக்குப் பொருந்தாது. அப்படிச் சேர்ந்தவர்களின் வாழ்வும் இனிமையாகக் கழியாது.

''இரண்டு ஜாதகங்களிலும் இந்தப் பத்துப் பொருத்தங்களில் ஏதாவது ஐந்து பொருந்தி வந்தாலும் போதும்'' என்று சொல்லும் அன்பர்களும் இருக்கிறார்கள் என்று என் அநுபவத்திலிருந்து தெரிகிறது. ''இந்தப் பத்துப் பொருத்தங்களையும் தூக்கி உடைப்பில் போடுங்கள்'' என்று அதிர்வேட்டுப் போடும் பெரியவர்களும் இருக்கிறார்கள். பலர் என்னிடம் விவாஹப் பொருத்தம் பார்க்க வரும்போது ''அதென்ன இன்னார் சரியாக இருக்கிறது என்று சொன்னாரே, நீங்கள் இப்படிச் சொல்கிறீர்களே?'' என்று கேட்பார்கள்.



மணப்பொருத்தமா? மன

''அப்படியானால் மீண்டும் எதற்குப் பார்க்க வந்தீர்கள்?'' என்று கேட்டால், ''எதற்கும் உங்கள் அபிப்ராயத்தையும் கேட்க வேண்டும் என்று பலர் சொன்னார்கள்; அதனால் வந்தோம்'' என்பார்கள். ''அப்படியானால் இவை பொருந்தவில்லை என்பதுதான் என் கணிப்பு'' என்று சொன்னால், ''அட, மீண்டும் அலையும்படி

ஆகிவிட்டதே!'' என்ற மலைப்பு அவர்களுடைய முகத்தில் காணப்படும். மன ஒற்றுமை இல்லாத கிழக்கு மேற்கு முகமான மனப்போக்கை யுடைய இரண்டு பேரை இணைப்பதால் என்ன லாபம்? வாழ்க்கையில் அவர்கள் என்ன சுகத்தைக் காண்பார்கள்? இதனால்தான் சாஸ்திரங்களிலேயே பத்துப் பொருத்தங்களுடன் மனப்பொருத்தத்தையும் அவசியம் கவனிக்க வேண்டும் என்று சொல்லியிருக்கிறது.

தினப்பொருத்தம் இருந்தால் மேற்கொண்டு அந்த ஜாதகங்களை அலசி ஆராய அனுமதி கிடைத்த மாதிரி. தம்பதிகள் சௌஜன்யமாக வாழ்வு முழுவதும் வாழ வேண்டும் என்பதுதானே திருமணத்தின் குறிக்கோள். அந்த லட்சியம் நிறைவேற இந்த முதல் பொருத்தம் அவசியமானது. இது இல்லாத ஜாதகங்களைச் சேர்க்கக் கூடாது என்பதே என் அநுபவம்.

திருமணம் முடிந்ததும் இந்தப் பெண்ணுக்கு, பிறந்த வீட்டுப் பாசம் குறையும் படியும் புக்ககத்தில் கணவனைச் சேர்ந்த உறவினர்களுடன் சுமுகமாகப் பழகிக் கணவனின் வீட்டில் பாசத்தையும், அன்பையும் பெருக்க வேண்டும் என்றும் திருமண மந்திரத்திலேயே வருகிறது.

கணவனின் வீட்டுக்கு மிகவும் வேண்டியவளாக மாறிவிடும் மனப்பக்குவத்தைப் பெண் பெறவேண்டும் என்பதே விவாக மந்திரங்களின் உட்கருத்தாக அமைந்திருக்கிறது.

இந்தக் காரணங்களினால்தான் பெண்ணுக்கு முக்கியத்துவம் கொடுக்கப்படுகிறது. ஆகையால் தினப் பொருத்தத்துக்குப் பெண் நக்ஷத்திரம் முதற்கொண்டே எண்ண வேண்டும். காலப் பிரகாசிகை என்ற கிரந்தத்திலும் இப்படித்தான் சொல்லியிருக்கிறது.



* படம் : ஸ்ரீஹரி

பொருத்தமா?

தினப் பொருத்தம் பார்ப்பதில் சில விலக்குகள் இருக்கின்றன. ஆண் - பெண் இருவரின் நக்ஷத்திரங்களும் ஏக நக்ஷத்திரமாக வந்தால் ''ஒரே ராசியாக அமைகிறது; செய்யலாம்'' என்று சொல்வார்கள். அப்படி உடனே முடிவெடுப்பது சரியல்ல என்றே என் அனுபவத்தில் தெளிகிறேன். ராசியும் ராசியாதிபதியும் மட்டும் சரியாக இணைந்து விட்டால் போதுமா? ஜாதகங்களில் களத்திர பாவம் குடும்பம் சுகபாவம் குழந்தைகள் எல்லாம் எப்படி அமைந்திருக்கின்றன? ஒன்றில் காணப்படும் குறை மற்றொன்றால்

இட்டு நிரப்பப்படுகிறதா? இவற்றையெல்லாம் கவனித்தே முடிவெடுக்க வேண்டும். பன்னிரண்டாமிடம் சுத்தமாக இருந்தால்தான் தம்பதியரிடையே இன்பம் நிலவ முடியும்; அது சயன சுகத்தைக் கொடுக்கக் கூடியது; இல்லையேல் பாம்பும் கீரியும் போல் வாழ்வார்கள்.

ஒரு பெண்ணின் ஜாதகத்தில் விட்டுக் கொடுக்கும் இயல்பு அதிகமில்லாமல் முரட்டுச் சுபாவம் அதிகமிருந்தால் அதே மனநிலையுள்ள ஓர் ஆணை அந்தப் பெண்ணுடன் இணைப்பதால் என்ன லாபம்? இரண்டு ஜாதகங்களிலும் உள்ள கிரஹ நிலைகள், வருங்காலத் தசைகள் கோசரப் பலன் எல்லாவற்றையும் கணித்துப் பார்த்துத்தான் பொருத்தத்தைப் பற்றிக் கூற வேண்டும்.

இந்த நூலின் கடைசியில் முத்தாய்ப்பாகக் கவி காளிதாசன் ஒரு சுலோகம் அமைத்திருக்கிறான்; இன்றைய தினத்துக்கு மிகவும் பொருத்தமான அம்சம் இது. மனப் பொருத்தத்தின் அவசியத்தை இந்த சுலோகத்தில் வலியுறுத்தியிருக்கிறார்.

யஸ்யாம் மனஸ் ஸமாயுக்தம் ।
தாமோவ விவஹேத் புத; ॥
ஸர்வாநு-குண லாபேப்யோ ।
மனோ அநுகுணதா அதிகா ॥

எந்தப் பெண்ணிடத்தில் தன் மனசானது இயற்கையாகவே போய்ப் பொருந்துகிறதோ அவளையே புத்திசாலியான ஆண்மகன் மணந்து கொள்ள வேண்டும் என்று இதில் கூறியிருக்கிறார் கவி. ஜன்மாந்தரத் தொடர்பு என்பார்களே அது இருந்தால் இப்படி அமையும். ''அண்ணலும் நோக்கினான் அவளும் நோக்கினாள்'' என்று கம்பன் கூறியிருக்கிறானே அது இந்தக் கருத்தையே வலியுறுத்துகிறதல்லவா?

- கடலங்குடி நடேச சாஸ்திரிகள் எழுதிய 'ஜாதக சந்திரிகை' நூலிலிருந்து...
ஆர். சங்கமித்ரா, சென்னை - 86.

மங்கையர் மலரின்

திருமண மலர்

இணைப்பிதழ்

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டண விவரங்கள்

முதல் முப்பது வார்த்தைகளுக்கு ரூ. 500/-

30க்கு மேற்பட்ட வார்த்தைகள் ஒவ்வொன்றுக்கும் தலா ரூ. 15/-

வண்ணத்தில் ஹைலைட் செய்ய கூடுதல் கட்டணம் ரூ. 100/-

1" X 1" அளவில் வண்ணப் புகைப்படத்துடன் 30 வார்த்தைகள் அடங்கிய விளம்பரத்துக்கு ரூ. 800/- (அதிகப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ 15/-)



வண்ணப் புகைப்படத்துடன் விவரங்கள் அடங்கிய அரை பக்க *Profile* விளம்பரம் ரூ. 2500/-

வண்ணப் புகைப்படம் அனுப்புபவர்கள், தெளிவான புகைப்படமாக, பாஸ்போர்ட் அளவில் இரண்டு பிரதிகள் அனுப்பவும். புகைப்படங்களை திருப்பி அனுப்ப இயலாது.



கட்டணத்தை நேரில் ரொக்கமாகவோ அல்லது சென்னை செக்காகவோ, வெளியூர் டிமாண்ட் டிராப்டாகவோ, மங்கையர் மலர் என்ற பெயரில் எடுத்து அனுப்பவும்.

விவரங்களுக்கு தொடர்பு கொள்க:

மங்கையர் மலரின் திருமண மலர்

47-NP, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல்,
சென்னை - 600 032.
தொலைபேசி : 2225 1522 / 2225 1324,
Fax : 044-2225 1021
email: marketing@kalkiweekly.com

சட்டியில் இருந்தால்...



திருமணப் பொருத்தத்தில் மகேந்திர பொருத்தம் இல்லை என்றாலும், புத்திர ஸ்தானத்தில் ராகு - கேதுக்களின் ஆதிக்கம் இருந்தாலும் புத்திர ஸ்தானாதிபதி வலிமை இழந்திருந்தாலும் குழந்தைப் பாக்கியம் கிடைப்பது அரிது. மேலும் பொருத்தமற்ற தேதிகளில் திருமணம் செய்தாலும் வாழ்க்கையில் பிரச்னையும் வாரிசு இல்லாத நிலையும் ஏற்படும்.

இப்படிப்பட்ட குறை உள்ளவர்கள் ஐப்பசி மாத கந்தசஷ்டி விழா நாட்களில் பக்தியுடன் விரதம் இருந்து முருகப்பெருமானை வழிபட்டால் பிரச்னை தீரும். பிள்ளையும் பிறக்கும். இதைத்தான் சஷ்டியில் இருந்தால் அகப்பையில் வரும் என்றார்கள். அதாவது கந்தசஷ்டியில் விரதம் இருந்து கந்தனை வழிபட்டால் அகப்பை ஆகிய கருப்பையில் பிள்ளை உருவாகும் என்பதுதான் உண்மையான வழக்கு. அதுதான் காலப்போக்கில் ''சட்டியில் இருந்தால் தானே அகப்பையில் வரும்?'' என்றாகி விட்டது.

- சி. கலைச்செல்வி,
புதுக்கோட்டை.

மணமகள் தேவை



S. NARAYANASAMY, AIEE

Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Avittam 4 padam, 36, 5.3', AIEE, Lodge Business in Kodaikanal, 15,000/- p.m., fair, clean habits, No Demands, Registered Marriage. Subsects acceptable. Phone : 04542-240348, 9884512955, 98421 85432. Box No. 13876

T.N.C. SRIDHARAN, B.Sc.,

Thenkalai, Srivathsam, Punarpoosam, 39 years, 5.6', B.Sc., 25,000/- p.m., in Pvt. Ltd., seeks any home loving Brahmin bride. Ph : 2651 0015 Box No. 13917





V. SRIDHAR, AMIE, (ME)

ஐயர், வடமாள், கௌண்டின்யம், ரேவதி - 4, **28/175cm, AMIE, (M.E.,) Marine Engineer, Singapore, Rs. 1,00,000/- p.m.,** நல்ல தோற்றமுள்ள வரனுக்கு தகுந்த பெண் தேவை. போன் : 0452-2381766, 9942757752 ஜி. வெங்கடகிருஷ்ணன், **TNEB, No. 39,** பாண்டி கோயில் நகர் 2 வது தெரு, சம்மட்டிபுரம், மதுரை - 625 010.

- **Iyer, Vadamal, Kousigam, Magam, 29, 185, B.Com., M.C.A., (Final Semester) Senior Test Engineer, Software Company, Rupees Two Lakhs per annum, very fair boy seeks educated good-looking girl. Subsect no bar. Ph : 044-2432 0699/Cell : 98400 24400 Box No. 13855**

- **Madhwa Desistha, Koundinya, Sadhayam, Rahu in Lagna, Kethu in 7th place, 42/175, B.Sc., 3 Lakhs pa, only son, handsome, smart and young looking seeks good-looking graduate bride. Subsects/Brahmins no bar. Reply with horoscope to Box No. 13856**

- **Iyer, Brahacharanam, Koundinya Gothram, Swathi, 21.10.1979, 150 cms, Hardware Diploma working as Technical Support Engineer at Hyderabad seeks suitable bride. Contact : 080-26657369 Box No. 13857**

- தமிழ் ஐயர், வடமாள், கௌண்டின் யம், உத்திராடம், **36, 175, DME, (BE-Part time)** ரூ. 40,000/- தனியார் **(MNC)** சென்னை மேலாளர், சொந்த ஃபிளாட், 2ல் ராகு, 8ல் கேது உள்ள மணமகனுக்கு குடும்பப்பாங்கான பட்டதாரி மணமகள் தேவை. 044-26581436/9840426549 பெட்டி எண் : 13858

- தமிழ் ஐயர், வடமாள், சாண்டில்யம், அஸ்வினி, 19 பிப்ரவரி 1972, **M.Com., MNC-** யில் வேலை **Rs. 15,000/- p.m.,** பையனுக்கு படித்த நல்ல வேலையிலுள்ள பெண் தேவை. ஃபோன்: 044-2474 2759/ செல் : 94451 68261 பெட்டி எண் : 13859

- **Wanted bride for Ashtasahasram, Gowndinya, Anusham, age 27, MNC, Bangalore. 5 Lakhs per annum. Both legs polio. Can Attend self routine. Subsect no bar. Ph : 044-2265314I**

மங்கையர் மலரின் திருமண மலர் பகுதியில் ஜாதி, மத, இனப் பாகுபாடு இன்றி, சமுதாயத்தின் அனைத்துத் தரப்பினரின் விளம்பரங்களும் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. அவைகள் யாவும் மங்கையர் மலரின் கோட்பாடுகளுக்கு உட்பட்டு இப் பகுதியில் வெளியிடப்படும்.

email:ramjee44@gmail.com Box No. 13860

◆ ஐயர், வடமாள், மகம், நைத்ருப காசியபம், B.Com., Dip (Bom. Univ) 31/181 Own Business - Travels & Tours (Inland & Foreign) மாத வருமானம் ரூ. 20,000/- உள்ள பையனுக்கு குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. working girl preferred. Contact : 65185112 Box No. 13861

◆ குருக்கள், கௌசிக கோத்திரம், உத்திராடம் 1ம் பாதம், 27, 6.0, பி.ஈ., மெக்கானிக்கல் எம்.எஸ்., சென்னை FORD கார் கம்பெனியில் நல்ல வருமானம் உள்ள வரனுக்கு டிகிரி படித்த, நல்ல உயரமுள்ள குடும்பப்பாங்கான மணமகள் தேவை. விவரங்களுக்கு பெட்டி எண் : 13862

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, Pooram, 34, 5.6', Wheatish Economics Graduate PGDBA Manager MNC, Delhi 2.5 lakhs pa seeks suitable alliance from employed/employable girl. Contact : 011-28533617 0-9810090239 Box No. 13863

◆ பிராமணர், குருக்கள், காஸ்யபம், ஹஸ்தம், 34/174 B.Sc., PGFM சென்னை பிரபல கம்பெனியில் சாப்ட்வேர் கன்சல்டன்டாக பணிபுரியும் (Now in Muscut on duty) பையனுக்கு தகுந்த மணமகள் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். sthiagu@hotmail.com Box No. 13864

◆ ஐயர், அஷ்டசாஸ்திரம், பௌருகுத்ஸம், கிருத்திகை முதல் பாதம், 42, 5.11", ரயில்வே உத்தியோகம், B.Sc., I Year passed, Rs. 10,000/- மாத வருமானம், பட்டதாரி குடும்பப்பாங்கான சிவந்த நிறமுள்ள குணவதி உத்தியோகம் பார்க்கும் பெண் தேவை. ☏போன் : 04177/231950 பெட்டி எண் : 13865

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Revathy, Suddha Jadhagam, July 1975, 180cm, MBA (Systems) working at Chennai Product Analyst Rs. 30,000/- p.m., seeks good-looking well educated bride with decent family background. Contact : (0422) 2446406 Box No. 13866

◆ Iyer, Vishnurdhangirasa Gothram, Uttiradam-4, 26 years, 165 cms, B.Com., MBA, working in MNC at Bangalore. Decent Salary. Seeks good natured, fair, employed/willing employment, graduate girl. Contact : Mobile : 093420 02762, Box No. 13867

◆ Iyer, Vadamal, Bharatwajam, Poorattathi, 34 years, 6', BE, Employed, Multinational Company, Rs. 1 Lakh +/Month. Legal divorcee without encumberance seeks well educated graduate, post-graduate girl, good looking and well versed in household works. Subsect no bar. Box No. 13868

◆ Iyer, Brahacharanam, Bharadhwajam, Mrigaseersham First Padam, 36, 5.6", MBA, Branch Manager, Bajaj Auto Finance, 6 Lakhs per annum seeks qualified employed girl. Call 0712 2593624/9881153707 Box No. 13869

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஆத்ரேய, ஹஸ்தம், BE, 158cm, 26, working in Airtel Rs. 23,000/-p.m., மணமகனுக்கு படித்த வேலைக்குச் செல்லக்கூடிய மணமகள் தேவை. ☏போன்:98408 20505 பெட்டி எண் : 13870

◆ Iyer, Vadamal, Kousikam, Bharani, 34, 5.8', B.Com., Employed in Dubai, Rs. 75,000/- p.m., No Bad Habits, Owns an individual Hosue at Chennai seeks graduate girl. Contact : Ph : 92822 28398, 98409 55648 Box No. 13871

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Kanva, Barani, 8.1.1979, 172 cms, B.Sc., M.C.A., Employed with Cognizent Chennai seeks professionally qualified girl from the same section. Contact : 044-24417429/99401 26978 Box No. 13872

◆ Tamil Iyer, Vadamal, Nithrubha Kasyaba, Poosam, Kataga Rasi, 19.9.1976, 180cms, B.E., General Manager, Classic Farms, seeks graduate (preferable professional qualification) girl from the same section. Contact : 044-24423243 Box No. 13873

◆ NA DT, Vadamal, Bharatwajam, Uthiradam I, 24.3.76, B.Com., PGMHRM 5.7', Communication Technologies Ltd Chennai 25,000/- p.m., seeks employed/or non-employed graduate girl. Contact : Ph : 43588270/ 22324953 Box No. 13874

◆ Iyer, Brahacharanam, Sankruthi, Avittam, 38/180cms, Graduate, Junior Accounts Officer in MNC, Chennai seeks suitable bride. Subsect no bar. Contact Phone No. (044) 26632565. Box No. 13875

◆ Kerala Iyer, Gauthama, Brahacharanam, Pooram, 43 years, Young looking, fair, 163 cms, B.Sc., MBA (IGNOU), employed Quasi Govt at Trichur Native of Cochin, Own House, income aproxy Rs. 2,00,000/- p.a. seeks suitable alliance. Contact : 0484-2775113 Box No. 13877

◆ Iyer, Vadamal, Naitruvakashyapa, Ashwini, Suddha Jadhagam, 37, 180cms, B.Sc., Senior Asst. LIC Lucknow, Clean habits, seeks employed/unemployed graduate girl. Subsect no bar. Contact : 080-2522 6032/41709358 (0) 9900959808 Box No. 13878

◆ Iyer, Vadamal, Athreya, Bharani-4, B.Com., M.Com., DCA, 31/5.7', 18,000 p.m., working in JP Morganchase, Bangalore. Wanted suitable girl. Contact Phone : 080-22721321 mobile : 9886054949. Box No. 13879

◆ Require bride for Brahmin Iyer Bachelor Boy, Kausika, Pooratathi, Nearing 40, B.E. in Computer Engineering, had worked in India & Abroad and now working as Private Teacher for Higher School Students, Having Left his profession in Computers Due to Streses & Strain. Prefer from Ordinary Brahmin Family. Can Assure Respectable well settled life with all facilities. Phone : 040-27730450, email: rvraman56_hyd@dataone.in Cell : 9866503080 Box No. 13880

◆ Iyer, Vadama, Bharadwajam, Mirugaseerisham 3rd padam, 28, 167cm, NTTF, Tool and Die Marketing, MNC seeks fair and good-looking graduate girl. Subsect no bar. Contact : 044-2637 1347 Box No. 13881

◆ Vadamal, Iyer, Haritha Gothram, Bharani, 28/6.2', Bachelor, B.A., looking for middle class Iyer girl between 24-26 years, employed. Preferably teacher. Subsect no bar. Box No. 13882

◆ ஐயர், வடமாள், கௌண்டின்ய கோத்திரம், மகம், வயது 32, உயரம் 5.3, +2, தனியார் நிறுவனத்தில் வேலை, மாத வருமானம் 6000/- தகுந்த மணமகள் தேவை. எவ்வித எதிர்பார்ப்பும் இல்லை. உட்பிரிவு சம்மதம். செல் : 9444015546. பெட்டி எண் : 13883

◆ Iyer, Brahacharanam, Sankruthi, Kiruthigai, 32/DME, 171cm, Rs. 15,000 plus perks Senior Engineer, in Ramco

திருமண மலர் பகுதியில் இடம்பெறும் விளம்பரங்கள் அனைத்தும் விளம்பரம் செய்பவர்களின் கையொப்பத்துடன் ஏற்றுக் கொள்ளப்படுகின்றன. மணமகள் அல்லது மணமகன் பற்றிய வயது, வருமானம், அந்தஸ்து உள்ளிட்ட இதர விவரங்கள் விளம்பரதாரர் தரும் குறிப்புகளின் அடிப்படையில் பிரசுரிக்கப்படுகின்றன. இந்த விவரங்களைக் கொண்டு தொடர்பு கொள்ளும் பெற்றோர்கள் அவை சரியான விவரங்களா என்று தனிப்பட்ட முறையில் விசாரித்து உறுதிசெய்து கொள்வது நல்லது. மேலும் வாழ்க்கைத் துணையைத் தேர்ந்தெடுக்கும்பொழுதே மருத்துவப் பரிசோதனையும் மேற்கொண்டால் பிறவிக் குறைபாடுகளுடன் குழந்தைகள் பிறப்பதைத் தடுக்கலாமே!

- பதிப்பாளர், மங்கையர் மலர், சென்னை 600 032

Group, Fair, Clean Habits, Seeks homely good-looking girl. Subsects acceptable. Phone : 044-2223 7715 Cell : 9444577210 Box No. 13884

◆ **Iyer, Brahacharanam, Bharadwajam, Pooram, 13.8.1980, 5.4', MBA, HDFC Bank Asst. Manager, Chennai seeks professionally qualified girl employed. Contact : 0416-2254498 Cell : 98410 24998. Box No. 13885**

◆ தமிழ் ஐயர், பிரஹசரணம், 29, 5.7', திருவாதிரை, ஆத்ரேயம், **B.Com., PGDCA** சென்னை ரிலையன்ஸ் கஸ்டமர்கேரில் வேலை, 14,000- தஞ்சையில் சொந்த வீடு, படித்த பண்புள்ள அழகான பிராமணப் பையனுக்கு அதே தன்மையுள்ள பிராமணப் பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். எதிர்பார்ப்பு இல்லை. தொடர்புக்கு: 9380775710 பெட்டி எண் : 13886

◆ ஐயர், வாத்திமாள், ஆத்ரேயம், அனுஷம், 4ல் செவ்வாய், 31/5.6', **B.Com., HCL, 15,000/- p.m.,** வருமானமுள்ள வரனுக்கு தகுந்த படிப்புப் படித்த சென்னையில் பணிபுரியும் மணமகள் தேவை. ஃபோன் : 2474 7894 பெட்டி எண் : 13887

◆ ஐயர், வடமாள், கௌண்டின்யம், கேட்டை, 22.10.1963, 5.2', +2 படித்து வைதீகத்தில் மாதம் ரூ. 20,000/- சம்பாதிக்கும் பையனுக்கு தகுந்த மணப்பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 13888

◆ ஐயர், வடமாள், காசியப, அனுஷம், அக்டோபர் 1975, பி.எஸ்ஸி., சென்னையில் தனியார் நிறுவனம் ரூ. 9,000/- மாத வருமானமுள்ள நடுத்தர குடும்பப் பையனுக்கு பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். பையனுக்கு ஜாதகத்தில் செவ்வாய் 8ல் உள்ளது. ஃபோன் : 04339-221003 பெட்டி எண் : 13889

◆ **Tamil Iyer, Haridham, Revathi, Meenam, 29, B.Com., PGDCA (MBA) Working in Tafe, seeks Tamil Iyer graduate, Employed fair/wheatish complexion, Normal Physic girl. R. Balasubramanian, 9994351109, 42658960, 98401 65193 Box No. 13890**

◆ **Wanted Graduate Bride, Palghat/ Tamil Iyer for Palghat Iyer Boy, Koushikam, Punarvasu-1, 05-05-1976, 5.9', Smart, B.Sc., (C.S.) Pursuing MBA, Employed as Dy. Manager in Reputed Company, Bangalore. Rs. 40,000/- p.m., Phone : 080-23313943 Box No. 13891**

◆ வயது 32, **B.Com., MCFM,** மாத வருமானம், 40,000 ரூபாய், **(Reliance Capital, Coimbatore)** கிருத்திகை நட்சத்திரம், பாரத்வாஜ கோத்திரம், வடகலை ஐயங்கார் வரனுக்கு படித்த வேலை பார்க்கும் பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 13892

◆ வயது 40, பி.ஏ., காரைக்குடியில் வைதீகம், மாத வருமானம் ரூ. 10,000 சொந்த வீடுள்ள சதயம் நட்சத்திரம் கௌசிக கோத்திரம், வடகலை ஐயங்கார் வரனுக்கு எந்த எதிர்பார்ப்பும் இல்லாத குடும்பப் பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். பெட்டி எண் : 13893

◆ **Iyer, Vadama, Bharadwajam, Swathy 30/6.1', M.Sc., C-DAC, MSCE, Accenture Bangalore 4.00 Lakhs p.a. seeks well educated employed girl.**

Send horoscope and Photo to Box No. 13894

◆ ஐயங்கார், வடகலை, நைத்ருவ காசியபம், பூரம், 40 வயது, சொந்தத் தொழில், மாதம் ரூ. 10,000/- வருமானம் குழந்தை இல்லாத சட்டப்படி விவாகரத்து ஆனவருக்கு தகுந்த பெண் தேவை. குழந்தையுள்ள விதவைகள், விவாகரத் தானவர்களும் கூட விண்ணப்பிக்கலாம். பிராமணரில் அனைத்து பிரிவினரும் சம்மதம். தொடர்பு : 98841 34886 பெட்டி எண் : 13895

◆ Iyer, Brahacharanam, Kashyapam, Poosam-3, 32/5.8', DEEE, BCA, doing MBA, DCS, PDCA, ADCHM, working as Business Executive, Zenith Computers Ltd., Coimbatore, seeks qualified girl. Subsect no bar. Mobile : 98941-06991. Box No. 13896

◆ **Iyer, Vadamal, Kousigam, Revathi, 26, 5.10', BBA, PGDMM, Executive, employed in Coats India, Ambasamudram Earning 1.6 Lakhs P.A. seeks Graduate & Home loving girl. Contact : 04634-223514/98425 20018. Box No. 13897**

◆ **Iyer, Brahacharanam, Koundinya, Kettai, 26 years, 172 cm, I.I.T., IIMA, In Business seeks graduate/post-graduate girl, subsect no bar, Contact Father at Bombay 022-27705863 Box No. 13898**

◆ **Iyer, Bharathwajam, Maham, M.Com., MBA, PGDBF 28, 170, 20,000/- Sales Manager, Reliance Life Insurance Co., seeks homely, fair, employed, Computer educated girl. Contact : Phone No. 0435-2423577 Box No. 13899**

◆ Iyer, Vadamal, Bharathwaja, Chithirai-3, September 77, Asst. Manager, MNC Bank at Chennai Rs. 40,000/- p.m., fair, 171 cms, with clean habits, seeks graduate employed girl. Subsect no bar. Contact : 044-2499 6766 Box No. 13900

◆ ஐயர், வடமாள், லோஹிதம், திருவாதிரை, 34, 5.5', Working in MNC, Rs. 16,000/- மாத வருமானம், குழந்தை இல்லாத சட்டப்படி விவாகரத்தான வருக்கு, தகுந்த மணப்பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 13902

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், பாரத்வாஜம், சித்திரை-3, 28/165 பி.காம்., அஸிஸ் டெண்ட் மேனேஜர், மாதம் ரூ. 20,000/- MNC ஹைதராபாத் மணமகனுக்கு மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொலைபேசி : 044-2247 1232 பெட்டி எண் : 13903

◆ Iyer, Vadamal, Kowndinya, Swathi, Tula Rasi, 24.01.1976, M.Com., 40,000/- p.m., Pharma Business, seeks educated homely girl, Subsect no bar. Ph : 044-2471 9240 Cell : 98409 39102 Box No. 13904

◆ Iyer, Brahacharanam, Kabi, Poosam, 9.8.1980, 5.5', B.Sc., (Phy), Self Employed, IRDA Agent/General Insurance, Rs. 30,000/- p.m., clean habits, seeks employed, home loving girl of respectable family, simple marriage. Contact : 9841559980 Box No. 13905

◆ Tamil, Iyengar, Bharadwaja, Vadakalai, Thiruvonam, 27 years, 5.11', B.Com., Good-looking, very fair, Employed in MNC Bank, Bangalore, seeks graduate, good-looking girl from decent family. Phone : 080-28531987/94484 76937 R.S. Kumar. Box No. 13906

◆ **Iyer, Vadama, Naidrupa Kasyapa, Punarpoosam, Bank employed, 37/183/16,000/- very fair, handsome, seeks graduate Employed/unemployed girl. Box No. 13907**

திருமண மலர் - விளம்பரக் கட்டண அறிவிப்பு

திருமண மலர் விளம்பரக் கட்டணம் முதல் 30 வார்த்தைகளுக்கு ரூ. 500/- அதிகப்படியான வார்த்தை ஒவ்வொன்றுக்கும் ரூ. 15/- வண்ணத்தில் 'ஹைலைட்' செய்ய ரூ. 100/- கூடுதலாக அனுப்பவும். வண்ணப் புகைப்படத்துடன் (1" X 1") வெளியிட ரூ. 800.

◆ வடகலை ஐயங்கார், கௌசிகம், அவிட்டம், 35, பி.பி.ஏ., ரயில்வே துறை, வருமானம் 10,000/ சிகப்பு, நடுத்தரமான தோற்றம், படித்து பணிக்குச் செல்ல விருப்பமுள்ள பட்டதாரி மணமகள் தேவை. பிராமணர்களில் அனைத்துப் பிரிவுகளும் சம்மதம். எதிர்பார்ப்பு எதுவும் இல்லை. ☏போன் : 044-2617 0837/98406 50837 பெட்டி எண் : 13908

◆ **Iyer, Vadamal, Srivastam, Thiruvonam, 36, DME, 171 cms, working in Kuwait Oil Company as Supervisor fair, Suddha Jadagam, Seeks homely girl, Subsects acceptable. Contact Ph : 2452 1011, Cell : 9940274159. Box No. 13909**

◆ ஐயங்கார், வடகலை, வாதூலம், விசாகம், 32, 6.2', +2, உபாத்யாயம் (ப்ரோஹிதம்) மாத வருமானம் ரூ. 15,000/- ஐயர் (அ) ஐயங்கார் குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. செல் : 09866467646, 98400 28163 பெட்டி எண் : 13910

◆ வடமாள், ஆத்ரேயம், பூசம், 46/158, பட்டதாரி, சொந்த வீடு, சென்னை, தனியார், திருமணமாகாதவர், ஆண்டு வருமானம் ரூ.2 லட்சம் உட்பிரிவுகள் சம்மதம். குழந்தையில்லாத விவாகரத்தான வர்/விதவைகளும் விண்ணப்பிக்கலாம். ஜாதகம், முழு விவரங்களும் அனுப்புக. பெட்டி எண் : 13911

◆ **Telugu Brahmin, Niyogi, Kashyapa, Hastham-2, 9.3.74, 5.11", B.Sc., SAP (FICO) Computer Trained, CA, Group-I, employed MNC Rs. 15,000/- p.m., seeks Telugu Brahmin bride Graduate employed. Subsect no bar. Send Horoscope Bio-data to Box No. 13912**

◆ ஐயர், வடமாள், காசியபம், புனர்பூசம், 29, 5.8', மாநிறம், என்.சி.வி.டி. ஏ/சி சூப்பர்வைஸர், Emirates Group சம்பளம் 50,000/- துபாயில் பணிபுரியும் பையனுக்கு படித்த குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. ☏போன் : 044-2255 0497. பெட்டி எண் : 13913

◆ **Palakkad Iyer Family, settled in Chennai, Vadamal, Bharathwajam, Makam, 21.9.1976, 180 cm, M.C.A. Employed in Chennai Rs. 20,000/- p.m., Own House, seeks Chennai based employed girl. Contact No. 2277 0898 Box No. 13914**

◆ **Tamil Iyer, Vadamal, Koushikam, Swathi, 6th July '76, 178cm, fair, MS IT & Management, Project Manager, IGate Chennai, Salary Rs. 8.5 Lacs p.a. seeks suitable bride. Age difference 4-6 acceptable. C. Sankaranarayanan, Ph : 044-2484 8225 Cell : 98415 41088 Box No. 13915**

◆ **Iyer, Vathima, Koundinya, Uthirattathi, 32/172 MCA System Analyst MNC, Tiruvandrum, 4.5 Lac p.a. Tamil Matrimoni. com.ID M 772794 seeks suitable good-looking fair girl. Subsect no bar. Ph : 044-2377 4724 Box No. 13916**

◆ **Iyer, Ashtasahasram, Kousigam, very fair, Moolam Ist Padam, 8.10.1978, 175 cm, B.Tech., C.T.S. Handsome Salary well settled seeks graduate, Non-employed, good looking girl from decent family. Contact Ph : 044-6590 1907 with horoscope to Box No. 13918**

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், பாரத்வாஜம், பூராடம், 2ல் ராகு, Infosys Bangalore-ல் வேலை, மாத வருமானம், 40,000 வயது 28, 170 செ.மீ., பெங்களூரில் சொந்த வீடு உள்ளது. படித்து நல்ல வேலையில் உள்ள பெண் தேவை. பெட்டி எண் : 13919

◆ **Iyer, Vadamal, Athreya, Moolam, 28/ 5.4', B.E. (Mech), Employed in MNC (FORD), Chennai, 18,000/- p.m. seeks Graduate, Employed, fair-looking bride. Contact : 04322-244453. Box No. 13920**

◆ **Hindu, Brahmin, Brahacharanam, Sadamarthana Gothram, Pooradam Star, 27 years, 166 cms, M.F.C., employed in Barclays Bank, Dubai, Seeks suitably qualified bride. Contact : Narayanan, 3, Rajendra Prasad Road, Narimedu, Madurai - 625 002. Mobile : 98940 67493/9944551179 Box No. 13921**

◆ **Iyer, Vadamal, Athreya 1) Thiruvadirai II, 34/5.7', M.A. Private 20,000/- p.m., and 2) Brother Uthiradam II, 31/5.8', M.Com., MFM Satyam Computers Hyd 30,000/- p.m., seeks Graduate girls. Ph : 044-22233147 Box No. 13922**

◆ **Iyer, Vadamal, Bharadwajam, Pooratathi-I, 35, 165 cm, B.Com., Asst. Manager, F&A IBM, Bangalore, 45,000/- p.m., well settled, clean habits, seeks employed/unemployed girl. Subsect no bar. Contact : 044-2371 9055 Box No. 13923**

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், கௌண்டின்யம், ஆயில்யம்-4, 33/**DME**/தனியார் பணி, ரூ. 20,000/- சுத்த ஜாதகம், வேலை பார்க்கும் பட்டதாரி மணமகள் தேவை. குடும்ப விவரம் ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். ஃபோன் :2259 1432/98414 31018. பெட்டி எண் : 13924

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், கௌண்டின்யம், விசாகம்-4, 39. எம்.ஏ. எகனாமிக்ஸ், தனியார் பணி, ரூ. 12,500/- சுத்த ஜாதகம், வேலை பார்க்கும் பட்டதாரி மணமகள் தேவை. குடும்ப விவரம் ஜாதகத்துடன் தொடர்பு கொள்ளவும். ஃபோன்: 22591432/98414 31018 பெட்டி எண் : 13925

◆ **Palghat Iyer, Vadamal, Garga, Revathi, 21.8.1970, C.A. Inter, Deloittee Haskin & Seiis Coimbatore, Rs. 15,000/- needs employed girl with good family background. Contact : 044-2376 7110. Box No. 13926**

◆ **Iyer, Brahacharanam, Koundinya, Avittam, 31/180/v.fair, BE, Software Engineer, MNC, Chennai, Rs. 80,000/- p.m., seeks tall, fair, UG/PG, Non-Career Oriented girl from respectable family. Ph : 98840 34549. Box No. 13927**

◆ **Chennai based** பிராமின், எம்.ஏ. 55 வயதான அமெரிக்க **MNC** யில் **Staff Writer, Rs. 25,000/-** மாத வருமானம் பெறும், வீடு மற்றும் சொத்து உள்ள, சட்டப்படி விவாகரத்து ஆனவருக்கு, குடும்பப்பாங்கான **preferably** ஏழ்மை நிலையிலுள்ள, 40 வயதிற்கு மேற்பட்ட பிராமின் மணப்பெண் தேவை. விவாகரத்தானவர், விதவை ஆட்சேபணை இல்லை. மொபைல் : 9884010350. பெட்டி எண் : 13928

◆ **Iyer, Vadamal, Kousika Kothram, Uthirattathi, 28/5.6', MBA, American Financial Institution, Bangalore. Rs. 50,000/- p.m., seeks good-looking graduate girl. Contact : 044-2239 2553 Box No. 13929**

◆ **Thengalai Iyengar, Kousigam, Thiruvonam 1966, 6', DME, Doing Business earning Rs. 30,000/- p.m., handsome god fearing seeks cultured god fearing domestically trained graduate bride. Subsect no bar. Box No. 13930**

◆ **Iyer, Kousikam, Brahacharanam, Visakam 4th padam, 28 years, 167 cms, B.E., MS employed in MNC seeks**

இந்த இதழில் பிரசுரமாகும் பெட்டி எண் விளம்பரதாரருக்கு பதில்கள் அனுப்ப கடைசி தேதி 10/10/2007. பதில்கள் அனுப்ப வேண்டிய முகவரி : பெட்டி எண் : .... C/o மங்கையர் மலர், 47, ஜவாஹர்லால் நேரு சாலை, ஈக்காடுதாங்கல், சென்னை - 600 032.

suitable girl. Phone : 044-2495 1941 Box No. 13931

◆ Iyer, Ashtasahasram, Kasibam, Magam, 12.10.74, 5.10", B.Com., PGDCA, MBA working in Muscat Rs. 10 lacs/annum invites homely graduate girl for alliance. Subsect no bar. Ph : 2244 7880. Box No. 13932

◆ Iyer, Vadama, Kousikam, Sadhayam, 27/160, BCA (MCSE) Network Engineer at Dubai, Salary Rs. 12 Lakhs p.a. Ragu in Lagnam, Ketu in 7th place, seeks good-looking good-family background, any, degree employed/unemployed girl. Contact : 044-4556 5075/99620 63479 Box No. 13933

◆ Tamil Iyer, Brahacharanam, Viswamithra Krithigai, 1974, 166cm, B.E., Project Leader in German MNC Bangalore. 12 Lacs per annum seeks employed/unemployed qualified girl. Contact : Bangalore 0-94484 52468 email: sant_chandru@yahoo.com Box No. 13934

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், கௌசிகம், திருவோணம், 33 வயது, 180cm, DME, PGDBA, தனியார், சென்னை, மாத வருமானம் 15,000/- பையனுக்கு தகுந்த மணமகள் தேவை. ஃபோன் : 044-2246 0433 பெட்டி எண் : 13935

◆ Suitable match for only son Iyer, Kousigam, Vadamal, Thiruvonam, 28/168 BE PSG (CBE) currently working SWE for MNC Hyderabad 13.5 LPA plans to settle in Chennai/Bangalore seeking good-looking professionally employed girl from respectable family. Contact : 044-2243 2179 Box No. 13936

◆ Iyer, Brahacharanam, Kowsika, Uthiradam, 27/5.11', BE, WIPRO seeks IT professional girl. 044-2232 7153 Box No. 13937

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், கௌண்டின்ய, புனர்பூசம், 29, M.Sc., 165, Product Executive, Abudhabi, UAE மணப்பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். ஜாதகம் அனுப்பவும். பெட்டி எண் : 13938

◆ Vadakalai Iyengar Boy, 38, Industrialist 60,000/- per month seeks Brahmin girl. Contact : 9444250105 Box No. 13939

◆ செட்டியார், ஆயிர வைசிய நகரம், மண்டல மகரிஷி கோத்திரம், அஸ்வினி, 32 வயது, 175cm, BBA, M.Sc., மாத வருமானம் 18,000/- சென்னையில் MNC (BPO) வேலை, Graphic Designer பட்டதாரிப் பெண் தேவை (ஜாதி தடையில்லை) ஃபோன் : 22411614/98407 07375 பெட்டி எண் : 13940

◆ தமிழ், பிராமண வகுப்பு, சதயம் நட்சத்திரம், கும்ப ராசி, 33/170/15,000 மாத வருமானம் பி.ஈ. சீனியர் எலக்ட்ரிகல் என்ஜினியருக்கு +2 அல்லது டிகிரி படித்த மணமகள் தேவை. பெண்ணின் தாயோ/ தந்தையோ (யாராவது ஒருவர்) பிராமினாக இருப்பவர்களும் விண்ணப்பிக்கலாம். ஃபோன் : 98840 51507 (மகாதேவன் - அண்ணா) பெட்டி எண் : 13941

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsa Gothram, 31, 163 (5.4') Revathy B.E., Software Engineer, Legal Divorcee without encumberance seeks good-looking

graduate girl. Divorcees without issue can also apply. Ph : 24938529 Box No. 13942

◆ ஐயர், வடமாள், ஆத்ரேயம், அஸ்வதி, 27/5.6', பி.ஈ., தனியார் கம்பெனியில் பணி மாத வருமானம் 27,000/- பூர்வீகம் தஞ்சை ஜில்லா வேலைக்குச் செல்ல விருப்பமில்லாத பட்டதாரி, வடமாள் பெண் தேவை. போன் : 0431-2415448 பெட்டி எண் : 13943

◆ ஐயர், அஷ்டசகஸ்ரம், காஸ்யபம், மூலம், 1978, 5.9, பி.ஈ, (எம்.எஸ்.) யு.எஸ்ஸில் சீனியர் சாஃப்ட்வேர் இன்ஜினியர் வரனுக்கு தொழில் படிப்பு/ரெகுலர் போஸ்ட் கிராஜுவேட் படித்த மணமகள் தேவை. உட்பிரிவுகள் சம்மதம். தொடர்பு:080-2658 0206. rmsandfamily@yahoo.com. Box No. 13944

◆ Smartha Desistha Marati, Brahmin Coimbatore 36/5.10', B.Sc., PGDCS Kashyapa Uthiram, Kanni 4 Lacs p.a. v.fair, seeks from same and subsects also. No demands. 9345661361, 9360513913. Box No. 13945

◆ **Iyer, Vadama, Athreya, Pooratadhi, 1964, B.Com., employed in a reputed firm seeks employed/unemployed girl from a good family. Phone : 044-2472 0692. Box No. 13947**

◆ Iyer, Brahacharanam, Goundinya, Uthiradam, Makaram, 35 years, 175 cm, Good-looking, B.Sc., AMIE, LIC, 20,000 Permanent Transferable Job affluent seeks suitable bride. Subsection acceptable. Contact Phone : 0452-2661233. Box No. 13948

◆ Iyengar, Vadakalai, Bharathwaja, Punarpoosam, 37/5.8', Fair. MCA, Section Officer AG's Office, 20,000/- Boy seeks Brahmin Vadakalai or Thenkalai Iyengar Graduate bride. Contact : S. Narasimhan, Plot No. 68, Thazhampoo St., Poompozhil Nagar, Avadi, Chennai - 62. Phone : 044-2637 3890, Cell No. 9444526434

◆ Iyer, Vadama, Haritam, Aayilyam III, 33 years, M.Com., PGDCA, 5.7 Railway Central Govt. M. Subbiah 1/277 East Street, Thiruppullani, Ramanathapuram - 623 532. Phone : 04567-254323

◆ கன்னட ஸ்மார்த்தா ஐயர், உபமன்ய வஸிஷ்ட்ட கோத்திரம், அவிட்டம், 1975, 6.1', பி.காம்., தனியார் பணி, ரூ. 15,000/- மாத வருமானம், பிராமணர்/உட்பிரிவுகள் சம்மதம். D.A. Krishnamurthy, 109/69, V.G. Rao Nagar, EB Colony, Coimbatore - 6. Ph : 0422-2534258.

◆ Iyer, Vadamal, Srivatsam, Aswathi, 44 years, DCM, Liasion Manager, Private Leading Construction Company 18,500/- p.m. Legal Divorcee without encumberance seeks suitable bride. P.M. Subrahmanyam, 31/15, 12th Trust Cross Street, Mandavelipakkam, Chennai - 600 028. Ph : 2461 8908

◆ Tamil Iyer, Brahacharanam, Uditya Gowdama Barani, Feb. 79, B.Tech (Mech), Deputy Engineer, 25,000/- p.m., TVS Group Sholingur, Tamil Nadu seeks good-looking graduate girl 23-25 years. Phone : (0431) 9994380541 D. Chandramouly, 30/11C/1 Subramaniapuram II Street, Tiruverumboor, Trichy - 620013.

◆ Iyer, Vadamal, Koundinyam, Kettai-2, 32/168, (M.Sc., IT), Project Manager, Software, 50,000/- p.m., seeks graduate home-loving girl, Saroja Srinivasan, 6, Mandakini Apartments 1st Floor, 11/2 Ambedkar Street, Saligramam, Chennai - 93. 9843077002, 044-23622925.

◆ Wanted bride preferably Brahmin for Tamil Iyer, Vadamal, Naidruvakasyapa Aswini, 1967, 170cm, B.Sc., Electronics MBA Contact : Flat 21, Anuradha Complex, Bhaupatil Road, Kirkee, Pune - 411 020. Phone : 020-2581 8702 9890001857 - 09892591857

பெட்டி எண் விளம்பரங்களுக்கு வரும் கடிதங்கள், அந்தந்த பெட்டி எண் விளம்பரதாரர்களின் விலாசங்களுக்கு 15 நாட்களுக்கு ஒருமுறை வீதம், 3 தவணைகளில் அனுப்பப்படுகிறது. அவற்றிற்கு பதில் எழுதுவது/ எழுதாமல் இருப்பது, அந்தந்த விளம்பரதாரரின் விருப்பமே. இதில் நாங்கள் தலையிட இயலாது.

◆ ஐயர், வடமாள், கௌசிகம், விசாகம், 28, 5.5' டிகிரி தனியார் பணி, ரூ. 12,000/- உட்பிரிவு சம்மதம். மணப்பெண் தேவை. தொலைபேசி : 044-2259 2201 எஸ். லோகநாதன், 78/6, துவாரகா பிளாட்ஸ், கலெக்டர் நகர், அண்ணா நகர், மேற்கு விரிவாக்கம், சென்னை - 101.

◆ **Tamil Iyer, Boy, Vathimmal Kabila, Sadhayam, 07-02-1970, 5.7', B.A., American MNC Delhi, 3 Lakhs p.a., seeks employed/unemployed girl. Subsect no bar. Ph : 011-2731 7529/M 0-98106-37343, M.Anantharaman, ED-44-B, Pitampura, Delhi - 110 088.**

◆ **Iyer, Vadama, Haritham, Palakkad, Kerala, Chithirai, 34 years 6 ft, Graduate in Electronics & Tele Communication, Salary Rs. 25,000/- Computer Engineer, Good-looking, fair, seeks bride. K.V. Raguraman, B-101, Supriya, Dhuri Complex, Om Nagar, Vasai Road (W), Thane (Dist), Maharashtra - 401 202. Ph : 0250-2334310, (M) 09821719490.**

◆ குருக்கள், பாரத்வாஜம், உத்திரட்டாதி, 32, **B.Sc., Agri.** இரயில்வே, பெங்களூர், ரூ. 12,000/- படித்த குடும்பப்பாங்கான பெண் தேவை. உட்பிரிவு சம்மதம். **Dr.P.R.** வெங்கிடேசன், ஓனர், அன்னை அரிசி ஆலை, பெரணமல்லூர் - 604 503. தி.மலை மாவட்டம், ஃபோன் : 04183-245251 **(9.30 - 10.30 pm)**

◆ **Iyer, Naithruva Kashyaba, 29/5.8', M.Sc., B.Ed., Teacher International Reputed School, Nagpur, Good-looking seeks bride. V. Nagarajan Iyer, 3, Mama Road, Dharampeth, Nagpur - 440 010.**

◆ **Iyer, Brahacharanam, Srivatsam, Maham, 41 years, B.Sc., (Maths), Finance Adviser (Business) at Madras Rs. 20,000- per month seeks girl from any Brahmin preferred. No Demands, Simple marriage, Contact : V.Viswanathan, Old No. 8/New No. 17, Rangarajapuram Main Road, Kodambakkam, Chennai - 24, Ph : 044-23724995 or R.Vijayaraghavan, A/201, Shiv-vittal Co- op Hsg Sty., MIDC Road, Thakurli(e), Thane (Dt.) Ph : 0251-2422050.**

◆ ஐயர், பிரஹசரணம், ஆத்ரேய கோத்திரம், பரணி, 11.2.1981, **B.Com., (MBA Studying) Deutsch Bank, Bangalore,** வருட வருமானம் 4 லட்சம், தேவை பட்டதாரி குடும்பப் பெண். **Contact : 080-2272 4664 R. Kumarasami, No. 81, 11th Cross, Muneshwara Layout, Attur, Yelahanka, Bangalore - 560 064.**

◆ **Iyer, Brahacharanam, Athreya, Sadhayam, 27, 180cms, AMIE, working in TCS Chennai, 46,000/- p.m. seeks graduate, fair, good-looking bride, from respectable family. P. Baskar, D-3, BSNL Qtrs, Justice CR Road, Ambedkar Nagar, Velachery, Chennai - 42. (9444985777)**

◆ **Kerala Iyer, Kaundinyam, Ayilyam, 36, M.Com., employed Private Company, Cochin decent salary having Own House, Send horoscope details to L.V. Mahadevan, M14F, 1st Avenue, Ashok Nagar, Chennai - 83. Phone : 2474 5961, 99449 43353**

◆ Iyer, Vadamal, Sreevatsam, Moolam, 1971, 5.7', B.Tech., Assistant Engineer, Kerala State Electricity Board, Seeks suitable bride employed/unemployed from good family. Subsect no bar. Contact : R. Ponnammal, 40/188, First Puthen Street, Trivandrum - 695 009. Phone : 0471-2465503.

மணமகன் தேவை

◆ கேரளா ஐயர், வடமாள், கௌண்டின்யம், மிருகசீரிஷம், 47, நல்ல சிவப்பு நிறம், போலியோவால் கால்கள் ஊனமுற்றவர், நன்றாக வீட்டு வேலைகள் மற்றும் சமையல் எல்லாம் செய்யும் அழகான பெண்ணுக்கு 49 வயதிற்கு மேற்பட்ட பையன் தேவை. பெட்டி எண் : 29880

◆ Iyer, Vadamal, Ahthreyam, Ayilyam-4, 1978, 152cm, V. fair, M.Com., MBA, employed ICICI Bank, Chennai seeks well qualified, well employed groom. Born 1973 and after. Contact : 044-23726071, +919840788634. Box No. 29881

◆ Iyer, Brahacharanam, Koundinyam, Pooram, Jan '80, 165 cm, doing C.A. Final, girl seeks BE/CA/Professionally qualified groom. Subsect no bar. Contact Ph : 09811032104 email: pkr51@yahoo.co.in Box No. 29882

◆ Saiva Pillai, Mirugaseeridam, 1.6.84, 5.3', very fair, slim, B.Tech (I.T.) Private Rs. 13,000/- p.m., seeks decently well settled BE/MCA/Professionals Bank/Govt. employed groom upto 30 years. Mobile : 9445165730 Box No. 29883

◆ கம்மா நாயுடு, வயது 30, உயரம் 5.6', விருச்சிக ராசி, கேட்டை நட்சத்திரத்தில் பிறந்த பெண்ணுக்கு மணமகன் தேவை. Graduated and working in Software Company. Contact : Anand 99401 10690 Box No. 29884

◆ ஐயர், வடமாள், பாரத்வாஜம், மூலம், வயது 36, உயரம் 5.2', +2 படித்த பெண்ணிற்கு, நல்ல பண்புள்ள, நல்ல உத்தியோகத்தில் உள்ள மணமகன் தேவை. பெட்டி எண் : 29885

◆ Nellai Saiva Pillai, 29 years, 165cm, Fair, Kadaga Rasi, Punarpusam, B.E., (Comp. Engg.) MNC, Bangalore, Rs. 75,000/- p.m., Invites Vegetarian Grooms, Bangalore Based Professionals, Send Bio-data, Photo, Horoscope to Box No. 29886

◆ Alliance invited for Iyer girl, Bharadwaja, Revathi, 40 years, Academician, working in Mumbai, Currently Pursuing Research, Vegetarians, South Indians preferred. Contact : email: id: saraswathi_moorthy@yahoo.co.in Box No. 29887

◆ Vadamal, Bharadwaja, 44, 5 ft, Kettai, Suddha Jhatakam, Matric, Beautiful, very young-looking, very fair, god-fearing, good natured girl, seeks broadminded Smartha groom of clean habits upto 50 years. BHP to Box No. 29888

◆ Fair, Good-looking, Tamil Iyer, 31, Brahacharanam, Haritham, Thiruvonam-3, 5.4', B.Com., Computer Professional self-employed Mumbai based girl seeks alliance with well settled/employed graduate groom. Contact : Box No. 29889

◆ வடமாள், வாதூலம், 23,5.3', ஸ்வாதி, லக்னத்தில் ராகு, பேங்க், பெண்ணிற்கு புரொபஷனல் வேலையிலுள்ள வடமாள் வரன் தேவை. பையன் ஜாதகத்தில் 7ல் குரு, சனி, சுக், ராகு, கேது ஏதேனும் ஒன்று இருக்க வேண்டும். போன் : 044-2486 8891. பெட்டி எண் : 29890

தபால் மூலம் விளம்பரம் அனுப்பும் விளம்பரதாரர்கள், தங்கள் பெயர், முகவரி, தொலைபேசி எண் மற்றும் விளம்பர வாசகங்களை தெளிவாகப் புரியும்படி எழுதுமாறு கேட்டுக் கொள்கிறோம்.

◆ 1972 December, Iyer, Vadama, Athreya, Chithirai, Tulam, P.G. Fair, 160 City employed girl seeks well qualified Boy in Good position. Subsects no bar. Reply Box No. 29891

◆ Iyer, Vadama, Vadhoolam, Pooradam, 3rd padam, 77 Born, 160', V.fair, Ph.D., Final Year in USA seeks alliance from US based Boys only. 044-2377 1744 mail : sunvijai@yahoo.co.in Box No. 29892

◆ Alliance invited for Iyer Brahacharanam, Athreya, Revathi, Fair, Good-looking girl 1979/160 M.Tech., (C.S.) (IISC) working in MNC from professionally qualified well placed Boys with good-family background. Respond with horoscope/Biodata. email: sjanaki@ rediffmail.com Box No 29893

◆ Tanjore, Vadama, Kowndinyam, Sathayam, 27/5.6", B.E., MBA, IIM (Calcutta) Project Leader, CTS, Chennai, seeks suitable alliance within Tamil Nadu, Send BHP to Box No. 29894

◆ ஐயர், வடமாள், ஆத்ரேயம், ஆயில்யம், 23/5.2', பிகாம்., (எம்.பி.ஏ.) 2ல் கேது, 8ல் ராகு, 7ல் செவ்வாய் உள்ள பெண்ணுக்கு நல்ல படித்த பணியிலுள்ள நல்ல குணமுள்ள சென்னையில் வேலை பார்க்கும் மணமகன் தேவை. வயது வித்தியாசம் 27 முதல் 30க்குள். ஃபோன் : 22242772, 98405 23817 பெட்டி எண் : 29895

◆ Iyer Bride, Vadama, Srivatsam, Mirigashirisham, BE (Chennai) MS (USA) 157 cms, 25 years seeks Groom MS/MBA/Ph.D., working in States with H1 B/GC - Contact Phone : 044-24468846 Box No. 29896

◆ Iyer, Vadama, Thiruvathirai, Naithrubakasyaba, 31, 155, MBA, working in MNC Chennai, Legal Divorcee, with seven year old boy, seeks well settled groom with good family background. Box No. 29897

◆ Iyer, Brahacharanam, Kaundinyam, Poosam, 26/153 MCA employed girl seeks alliance from professionally qualified grooms Chennai/Bangalore based employee upto 29 years. Subsect acceptable. Ph : 044-2244 2044 Box No. 29898

◆ Kannada Devanga Bride, Unmarried, October 1968, Rohini, 5.4', MCA, Software Professional seeks unmarried employed graduate groom, clean habits, vegetarian, Devanga/ Brahmin/Saiva Pillai. Ph : 98410 35801, nithi@svce.ac.in Box No. 29899

◆ Tamil Iyer, Brahacharanam, Viswamithra, Thiruvathirai, 1978, Dec. 162 cm, B.A., PGDCA, alliance invited from parents of professionally qualified boys with clean habits. Contact : Bangalore 0-94484 52468 email: sbs_matrimony@ yahoo.com Box No. 29900

◆ Iyer, Brahacharanam, Kaundinyam, Uttaram, M.Sc., HRD Consultant, Bangalore, 27 years, seeks qualified professionally employed groom, Chevval & Shani in Eighth House from Lagna, Prefered. Contact Phone : 09901049415, email:srmoorthy37 @gmail.com Box No. 29901

◆ **Vadamal, Iyer, Bharadwaja, Moolam 2nd padam, 1.7.1985, 5.9', M.Sc., (IT) seeks Vadamal groom below 26 years with good family background. Contact email: krithikasweety@rediffmail.com Ph : (044) 6590 5603 Box No. 29902**

◆ **Iyer, Brahacharanam, Kaundinyam, Chithirai, 5 ft., 25 years (6.5.1982) fair, Doctor BHMS Practicing, Chennai seeks well employed professionally qualified groom. Cell No. 9865060819 & 9361040862 Box No. 29903**

◆ **Iyer, Ashtasahasram, Girl, Vadhoolam, Rohini, 10.10.1979, 5.4', fair, MCA, Sathyam Computers, Hydrabad, Rs. 4.00 Lakhs p.a. seeks suitable groom. Send BHP to K. Ramachandran, 16/23, Kamakshi Amman Koil Agraharam, West Main Street, Thanjavur - 613 009. Ph : 04362-222794 Cell : 9443865737**

◆ ஐயர், வடமாள், வாதூலம், கிருத்திகை, இரண்டாம் பாதம், **26, 160, MBA, IBM Bangalore.** படித்த நல்ல பணியில் உள்ள மணமகன் தேவை. எம். சீனிவாசன், 9/2, கோபால கொத்தன் தெரு, மதுரை - 625 001. செல் : 98420 53666, 99423 68703.

◆ தந்தை : சங்கரனார் கோயில், பட்டர், தாயார் : வடமாள், கௌசிக கோத்திரம் 1) திருவாதிரை, 12.12.1981/5.1'/**BE, ECE, 2003**, மாநிறம், 2) உத்திரம், 2.11.1983, 5.2', **B.Tech, IT 2005**, சிவப்பு, சகோதரிகள், இருவருக்கும் வடமாள் மணமகன்கள் தேவை. 3லிருந்து 5 வயதுக்குள் வயது வித்தியாசமும், சென்னை (அல்லது) பெங்களூரில் பணிபுரிபவராக இருக்க வேண்டும். **email: baraniseethanam 153@yahoo.com S. Ramakumar, 23-A, Rly Quarters, Rly Feeder Road, Palayankottai - 627 002. Ph : 0462-2560419, Cell (0) 93674 90169.**

அக்டோபர் மாத இதழுக்கான திருமண மலர் விளம்பரங்கள் எமது அலுவலகத்திற்கு வந்து சேர வேண்டிய கடைசித் தேதி : **5.9.2007**

அதில் என்ன தவறு?



ஜூலை மாத மங்கையர் மலர் இதழில் ''உங்க வீட்டுல பொண்ணு இருக்கா?'' என்ற தலைப்பில் வந்த கட்டுரையின் கருத்துக்களில் ஏற்பட்ட மன நெருடலைப் பகிர்ந்து கொள்கிறேன்.

இன்றையச் சூழலில் பெண்களும் லட்சக்கணக்கில் செலவழித்து படித்து தன்னுடைய வேலையில் ஓர் இலக்குடன், தெளிவான சிந்தனையுடன் செயல்படுகின்றனர். அதிக சம்பளம் வாங்கும் பெண்கள் குறைந்த சம்பளம் வாங்கும் வரனை ஒப்புக் கொள்ளும் போது பையன் வீட்டில் ஆயிரம் சந்தேகக் கேள்விகள் எழுப்புகின்றனர். பெண் பற்றிய முழு விவரங்களை விளம்பரப்படுத்தினால் பாதுகாப்பு பற்றிய பயம் எழுகிறது.

கணினித் துறையிலும் பி.பி.ஓ.விலும், பெண் வேலை செய்யும் போது குறிப்பிட்ட வேலை நேரம் என்பது இல்லை என்பதால் பணிமாற்றம் என்பது சாத்தியமில்லை. உள்ளூரில் வேலை பார்க்கும் தம்பதிகளே ஆளுக்கொரு சாவி ஆளுக்கொரு நேரம் என்றிருக்கையில் ஒரே ஊரில் வேலை பார்க்கும் பையனைத் தேடுவதில் என்ன தவறு கண்டார் இச் சகோதரி?

பெண்ணைப் பொறுத்தவரை எந்தப் பெற்றோரும் அவர்கள் வாழ்வில் சீக்கிரம் செட்டில் ஆவதைத்தான் விரும்புகிறார்கள். பெண் என்னதான் தன் துறையில் சாதித்து முதலிடத்தைப் பிடித்தாலும் பெருஞ்சுமையாகத்தான் கருதுகிறது இச் சமூகம். பெண்ணுடைய பதவி உயர்வைக் காட்டிலும் திருமணத்தில்தான் பெற்றவர்களுக்கு அதிக மகிழ்ச்சி! பெண்ணின் சம்பளத்தில் வாழ்க்கை வசதிகளைப் பெருக்கிக் கொள்ள எந்தப் பெற்றோரும் விரும்புவதில்லை.

பையன்கள் படித்து முடித்து வேலையில் சேர்ந்தவுடன் வெளிநாட்டு ப்ராஜக்டில் தற்காலிகமாக வெளிநாடு செல்கின்றனர். பின் அதிக பணம், உயர்ந்த வாழ்க்கைத்தரம், வசதி வாய்ப்புகள் ஆகியவை கருதி அங்கிருந்து வர விரும்புவதில்லை. இப்படியே வயதும், வாழ்க்கையும் பொருளாசையில் தொலைகிறது.

பெண் பார்க்கும் போது குடும்பப் பின்னணி, பெண்ணின் படிப்பு, நல்ல குணம் போன்ற எதையும் கருதாமல் 'பெண் அழகாக இருக்க வேண்டும்' என்று பல பெண்களை நிராகரிக்கின்றனர். ஆனால் பெண்கள் தீர்க்கமான தெளிவான முடிவெடுக்கிறார்கள். வெளிநாட்டு வரன்களை அதிகம் விரும்புவதில்லை. பையனுக்கே 30 வயது அதிகம் என்று கருதும்போது ஆரோக்கியமான சந்ததியை உருவாக்கும் பெண்ணின் வயது ஏறுவதைப் பற்றி பெற்றோர் கவலைப்பட மாட்டார்கள் என்பதை ஒப்புக்கொள்ள இயலவில்லை.

அச் சகோதரியின் ஆதங்கத்துக்கு பதிலாகத் தரப்பட்டுள்ள இக் கட்டுரை பிரசுரமானால், ஒரு பெண்ணின் தாயாக, மகிழ்ச்சி அடைவேன்.

- **விஜய் கிரண், பெங்களூர் - 78.**



MAHALAKSHMI CATERING SERVICES

எங்களது முக்கியமான சேவைகள்

மாங்கல்ய வஸ்திரம், மாலை புஷ்பம் வேண்டிய அளவு

கோலம் போடுதல், திரஷ்டி, வைதீக சாமான்கள், அங்குமணி சாமான்கள் டப்பாவுடன்

மண்டபம் Cleaning Materials, தாம்பூல பை (With Printing)

Sp.Tea / Coffee / Boost / Milk,
உயர்தர டிபன் வகைகள்,
உயர்தர சாப்பாடு வகைகள்,
சீர்பக்ஷணங்கள் இருவீட்டாருக்கும்,
வெற்றிலை சீவல்,
ரஷீக்லால் பாக்கு, பீடா

Paper roll, Disposable Cups, Mineral Water, சிறப்பு பணியாளர்கள்.

Bridal Make-up

எங்கள் சேவை உங்கள் மகிழ்ச்சியே!

Contact: **B. NAGARAJAN**, 52, Balamurugan Nagar, 10th Street, Keelkattalai, Chennai - 600 117
Phone: 2247 2255, 6546 2875 Cell: 98410 13540, 98410 77397 Trichy : 98424 51975

ஸ்ரீ குருப்யோ நமஹ
ஸ்ரீ மாதா புவனேஸ்வரி துணை

சதுர்வேத கல்யாண ப்ரயோகங்கள்

சதுர்வேத ப்ரயோக முறையில் விவாகம், வ்ரதம், ஜாதகாதி மற்றும் கன்னிகாதானம் போன்ற அனைத்து சுபகாரியங்களும் சிறந்த முறையில் செய்துதரப்படும்.

நீண்ட நாட்களாக புத்ர பாக்யம் இல்லாத தம்பதியினருக்கு மூன்றே மாதங்களில் புத்ர பாக்யம் உண்டாக பரம்பரை பரம்பரையாக தயாரித்த மூலிகைகளை கொடுத்து சந்தான கோபால ஹோமம் செய்து தரப்படும். ஜாதக ரீதியாக பரிகார ஹோமங்களும் செய்யப்படும். பித்ரு சாப நிவர்த்திக்கான தில ஹோமமும் மற்றும் ஜாதகர் தியாக் பரிகார ஹோமங்கள் செய்யப்படும். பலன் 100% உத்திரவாதம்

அனைத்துவிதமான பரிகார ஹோமங்கள் சீமந்தம், உபநயனம் ஷஷ்டி அப்த பூர்த்தி, ஆயுஷ்ய ஹோமம், ஸுதர்சன ஹோமம் போன்ற அந்தணர்களுக்கு அதிமுக்கியமான கர்மாக்கள் சிறந்த முறையில் செய்து தரப்படும்.

பிரதி மதம் பௌர்ணமியில் நடைபெறும் ஸுதர்ஸன ஹோமத்தில் கலந்து கொள்ள, கோத்ரம், நட்சத்திரம், பெயர் மற்றும் விவரங்களுடன் ரூ.100. S. ராஜன் என்ற பெயரில் DD / Cheque அனுப்பி வைக்கவும், பிரசாதம் அனுப்பி வைக்கப்படும்.

S. நாகராஜ் சாஸ்திரிகள்

12, மஹாலக்ஷ்மி நகர் முதல் குறுக்குத் தெரு, ஆதம்பாக்கம், சென்னை - 600 088.
போன்: 6564 5729 செல்: 92834 02195, 92822 39599, 92822 39860

சகல திருமண ஏற்பாடுகளும் செய்து தரப்படும்.



"சன் ஸ்ட்ரோக்குக்குப் பொறுப்பல்ல!"

எனது கணவருக்கு நிறைய நகைச்சுவை உணர்வு இருப்பதைத் திருமணம் முடிந்த சில நாட்களிலேயே தெரிந்து கொண்டேன். சந்தர்ப்பத்துக்கேற்ப அருமையாக ஹாஸ்யம் செய்வார். இத்தனை ஆண்டுகளில், எத்தனையோ! நான் கேட்டு ரசித்த ஒருசிலவற்றைப் பகிர்ந்துகொள்ள விரும்புகிறேன்.

திருமணம் முடிந்த சில நாட்களிலேயே நான் என் கணவருடன் பஞ்சாபில் அவர் வேலை செய்யும் "பட்டின்டா" என்ற இடத்துக்குப் புறப்பட்டேன். திருநெல்வேலியிலிருந்து முதல் தடவையாக வடக்கே செல்லும் என்னைப் பற்றிப் பெற்றோர்கள் சிறிது கவலைப்பட்டனர். "மே மாசமாச்சே! இப்போ அங்கே அனல் காற்று வீசுமே..." என்று சொல்லி விட்டு, "சன் ஸ்ட்ரோக் வந்துடப் போகுது. பத்திரமா பார்த்துக்குங்க!" என்றார்.

இதைக் கேட்ட என் கணவர், "கட்டாயம் SUN STROKE வராமல் பார்த்துக் கொள்கிறேன். ஆனால் SON STROKE வந்தால் நான் பொறுப்பல்ல!" என்றார். நான் தலைகுனிந்து ரசிக்க, கூடியிருந்த உறவினர்கள் 'சட்' என்று சிரித்து விட்டனர்.

இன்னொரு சுவையான சம்பவம். என் கணவர் தேநீர் பிரியர். அடிக்கடி 'டீ' குடித்துக் கொண்டிருந்த என் கணவரைப் பார்த்து என் தந்தை, "மாப்பிள்ளைக்கு டீ அதிகம் தேவை போலிருக்கு" என்றார். உடனே என் கணவர், "மாமா! திருமணத்துக்கு முன்பே நான் சொல்லவில்லையா - நான் ஒரு 'டீ டோட்டலர்?'"னு என்று கேட்க, சிரிப்பு வெடி கிளம்பியது.

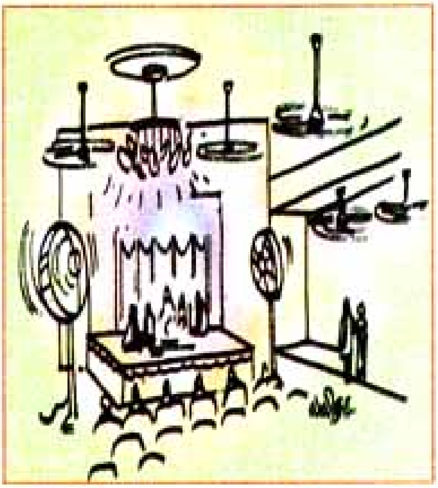
- ராதா ராமன், அஹமதாபாத்.

நிறைவாக இருக்குமே...

திருமணங்களில் நிறைய செலவு செய்து கச்சேரி ஏற்பாடு செய்கிறார்கள். ஒரே சப்தம்! இந்த அவசரக் காலத்தில் ஒருவருக் கொருவர் பார்க்க, பேச, நேர மில்லை. இந்த மாதிரி கல்யாண வீடுகளில்தான் நிறைய உறவினர் கள், நண்பர்களை பார்த்துப் பேச முடிகிறது. அப் போது இசைக் கருவிகளை அதிர வைத்து, ஒலிபெருக்கியை அலற வைக்கிறார்கள். காதே செவிடாகும் போல் இருக்கிறது. அதையும் மீறி பேச ரொம்பக் கஷ்டப்பட வேண்டி யிருக்கிறது. அத னால் ரிசப்ஷனில் கச்சேரியோ, மெல்லிசையோ, இதமான ஒலியில் அமைத்தால் நிறைவாக இருக் குமே!



- கே. விஜய லக்ஷ்மி, சென்னை - 4.



மின் கட்டணத்தைக் குறைப்போம்!

திருமண மண்டபங்களில் நிகழ்ச்சிகள் நடக்கும்போது, பல அறைகளில் தேவையில்லாமல் விளக்குகள் எரியும், மின்விசிறிகள் சுழன்று கொண்டிருக்கும். 'நமக்கென்ன!' என்ற அலட்சியத்தோடு இருப்போம். பல மண்டபங்களில் மின்சாரத்திற்கு, ஒரு யூனிட்டுக்கு ஒன்பது ரூபாய் வரை வசூலிக்கிறார்கள். நிகழ்ச்சிகளை நடத்துபவர்கள், ஒருவரை நியமித்து, தேவையில்லாமல் எரியும் பல்புகளையும், சுழலும் மின்விசிறிகளையும் ஆஃப் செய்தால், கணிசமான அளவு மின் கட்டணம் குறையுமே!

- சியாமளா பாலு, திருச்சி.



திருமணம் விரைவில் கைகூட...

தஞ்சாவூர் மாவட்டத்தில் திருவேதி குடி என்ற திருத்தலம் இருக்கிறது. தஞ்சா வூரிலிருந்து திருவையாறு செல்லும் வழியில் கண்டியூருக்குக் கிழக்கே மூன்று கிலோ மீட்டர் தூரத்தில் இருக்கிறது இத்தலம்.

இத்தலத்து இறைவன் பெயர் வேதபுரீஸ்வரர். அம்பாள், அழகு ராணி போல் காட்சி தரும் மங்கையர்க்கரசி. கருவறையில் எப்போதும் இறைவன் வேதம் ஓதிக் கொண்டிருப்பதாக ஐதீகம்.

கருவறையை ஒட்டியுள்ள அர்த்த மண்டபத்தில் ஒரு பக்கம் வேதவிநாயகர் வீற்றிருப்பதைப் பார்க்கலாம். இடது காலை உயர்த்தி, தலையை வலப்புற மாகச் சாய்த்து, இடதுகாதை கருவறைப் பக்கமாக உயர்த்தி உள்ளே ஒலிக்கும் வேதநாதத்தைக் கவனமாகச் செவிமடுத் துக் கேட்பது போல் அமர்ந்திருக்கும் இந்த விநாயகருக்குச் 'செவிசாய்த்த விநாயகர்' என்ற பெயரும் உண்டு.

திருவேதக்குடி திருவையாறை மைய மாகக் கொண்ட சப்தஸ்தானத்தலங்களில் ஒன்று. இத்தலத்திற்கு திருஞானசம்பந் தரும், திருநாவுக்கரசு சுவாமிகளும் விஜயம் செய்து பாடல்கள் பாடியிருக்

கின்றனர். இரண்டு தலங்களில் இறைவனை வழிபட்டால் ஜாதகத்தில் லக்கினத்தில் உள்ள தோஷங்கள் விலகும் என்று திருநாவுக்கரசு சுவாமிகள் குறிப்பிட்டிருக்கிறார். அவற்றில், நவக்கிரகக் கோயில்களில் சந்திரனுடைய கோவிலாகக் கருதப்படும் திங்களூர், மற்றொன்று திருவேதிகுடி. இத் தலத்து இறைவனை வழிபட நவக்கிரக தோஷங்கள் நீங்கும் என்பது நம்பிக்கை.

திருஞானசம்பந்தப் பெருமான், ''ஆணை நமது'' என்று கூறி ஆணையிட்டு வலியுறுத்திப் பாடியருளியுள்ள பதிகங்கள் இரண்டு. ஒன்று 'வேயுறு தோளிபங்கன்...' என்று தொடங்கும் 'கோளறுபதிகம்'. சிவனடியார்களுக்கு நவக்கிரங்கள் தீங்குவிளைவிக்காது என்று வலியுறுத்திப் பாடியுள்ள பாடல். இன்னொன்று திருவேதிகுடி இறைவன் பற்றிய 'திருவேதிகுடிப் பதிக'ம்.

ஆலயத்தின் அறிவிப்புப் பலகையில் திருஞான சம்பந்தர் பாடியருளியுள்ள திருவேதிகுடிப் பதிகத்திலிருந்து ஒரு பாடலை எழுதி வைத்திருக்கிறார்கள். ''நீறுவரி யாடர வொடாமை மன'' எனத் துவங்கும் பதிகத்தில் ஏழாவது பாடலை எழுதி வைத்திருக்கிறார்கள். இந்தப் பதிகத்தை அல்லது இந்த ஏழாவது பாடலை மட்டுமாவது தினமும் இருவேளையும் மனத்தூய்மையுடன் பாராயணம் செய்து வந்தால் திருமணமாகாத ஆண், பெண் இருபாலருக்கும் ஒரு மண்டல காலத்திற்குள் திருமணம் கைகூடும்'' என்று அந்த அறிவிப்புப் பலகையில் எழுதி வைத்திருக்கிறார்கள். ''இந்தப் பாடலை நம்பிக்கையுடன் பாடிய பலருக்கு உடனே திருமணம் நிச்சயமாகியுள்ளது'' என்றார் ஆலய அர்ச்சகர். அந்தப் பாடல் :-

''உன்னி இருபோதும் அடிவேணும்
அடியார்தம் இடர்ஒல்க அருளித்
துன்னி ஒரு நால்வருடன் ஆல்நிழல்
இருந்த துணைவன்தன் இடமாம்
கன்னியரொடு ஆடவர்கள் மாமணம்
விரும்பி அருமங்கலம் மிக
மின் இயலும் நுண்இடை நன்மங்கையர்
இயற்று பதி வேதிகுடியே.''

(இரவு, பகல் என இரு வேளையும் இறைவனைத் துதித்து வழிபடும் அடியார்களுடையத் துன்பங்களை நீக்குபவன் சிவபெருமான். அவர் சனகாதி முனிவர் நால்வருக்கும் கல்லால மர அடியில் அமர்ந்து தட்சிணாமூர்த்தியாக அருளுரை வழங்குகிறார். அந்த ஈசனை, திருமணம் ஆகாத கன்னிப் பெண்களுக்கும் ஆடவர்களுக்கும் திருமணம் கைகூட வேண்டும் என வேண்டி நுண்ணிய இடையுள்ள மங்கைகள் விளக்கிடுதல், பூ பொழிதல், தலங்கிடுதல் போன்ற சுபமங்கலச் சடங்குகளைச் செய்து வழிபடும் வேதிகுடியே...''

- ஸ்ரீ. சரஸ்வதி.
சென்னை - 33.

திருமண வைபோகமே!

- திருமணம் செய்ததும் கணவனும் மனைவியும் ஒருவராகி விடுகிறார்கள். அது எந்த ஒருவர் என்பதில்தான் தகராறு.
- திருமண வாழ்க்கை ஒரு மாயமாளிகை. வெளியே இருப்பவர் உள்ளே வர விரும்ப, உள்ளே இருப்பவர் வெளியேறத் துடிப்பர்.

– சிவசுப்ரமணியம், பெங்களூரு.

இணைந்த கைகள்!

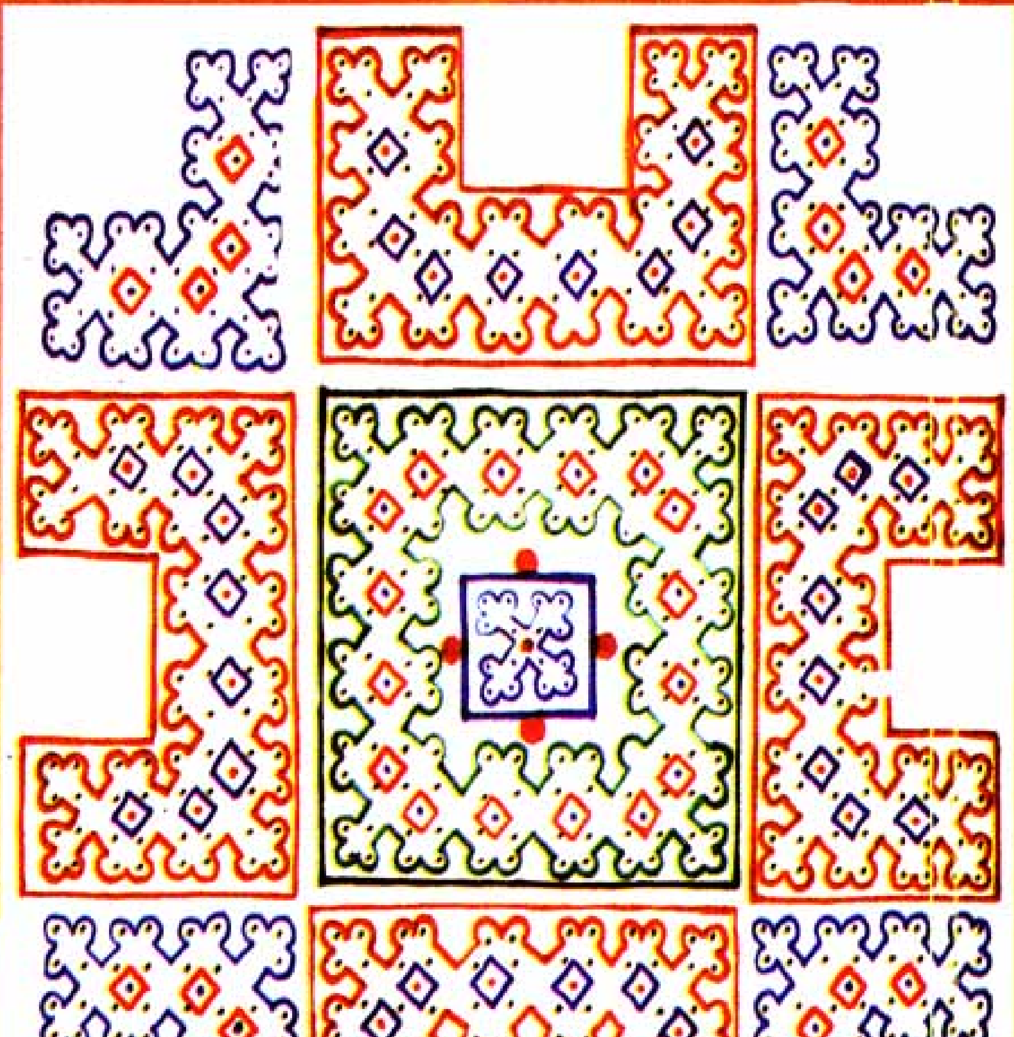


இந்துக்களின் திருமண வைபவத்தில் முக்கியமான விஷயம் மணமகளின் கையை, மணமகன் கையுடன் இணைப்பது. இது வேதகாலம் முதல் தொடர்ந்து வரும் பழக்கம். வடமொழியில் 'ஹஸ்த பந்த' என்பர். 'ஹஸ்த' என்றால் 'கை' என்றும், 'பந்த' என்றால் 'இணைப்பு' என்றும் அர்த்தம். 'ஹஸ்த பந்த' எனும் சொல்லில் இருந்தே 'ஹஸ்பண்ட்' என்ற ஆங்கிலச் சொல் உருவாகியிருக்கக்கூடும் என்று நம்பப்படுகிறது!

– ஆர். பிரசன்னா, கரூர்.

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 30309/75 * Registered No. TN/CC(S)DN/170/06-08 - Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN/CC(S)DN/103/06-08 - Registered as a Newspaper in Srilanka

கம்பளக் கோலம்



- உஷா வெங்கடேசன், சென்னை-20

அட்டைப்படம் : ஸ்ரீஹரி

என்றும் உங்களுடன்

மங்கையர் மலர்

செப்டெம்பர் 2007 இதழுடன் இலவச இணைப்பு



பனீர் பூர்ணம்

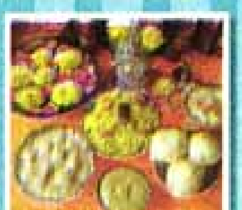
தேவை : கன்டன்ஸ்டு மில்க் - ½ டின்
பனீர் (உதிர்த்தது) - 200 கிராம்,
ஏலப்பொடி - தேவைக்கு.

செய்முறை : பனீரையும், பாலையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து வாணலியில் இலேசாகச் சுடவைத்து, ஏலம் சேர்க்கவும். மிகவும் வித்தியாசமான இந்தப் பூர்ணத்தில் கொழுக்கட்டை செய்தால், அருஞ்சுவை கியாரண்டி!

சாந்தி பலராமன்

நைவேத்யம் 64

பண்டிகை ஸ்பெஷல் ரெஸிபிஸ்





தேங்காய் பூர்ணம்

தேவை :

முற்றிய தேங்காய் துருவல் – 1 கப்,
துருவிய வெல்லம் – ¾ கப்,
ஏலப்பொடி – சிறிதளவு.

செய்முறை : தேங்காய்த் துருவலையும், வெல்லத்தையும் வெறும் வாணலியில் ஒன்றாகப் போட்டு நீர் சுண்டும் வரை வதக்கி, ஏலப்பொடி தூவினால் தேங்காய் பூர்ணம் ரெடி! இதை கோலியளவு உருட்டி சொப்பினுள் வைத்து, ஆவியில் வேகவிடவும். சம்பிரதாய சுவை! ஆனால் சலிக்கவே சலிக்காது!

2 Supplement to Mangayar Malar September 2007



தேங்காய் பூர்ணம்

தேவை :

முற்றிய தேங்காய் துருவல் – 1 கப்,
துருவிய வெல்லம் – ¾ கப்.
ஏலப்பொடி – சிறிதளவு.

செய்முறை : தேங்காய்த் துருவலையும், வெல்லத்தையும் வெறும் வாணலியில் ஒன்றாகப் போட்டு நீர் சுண்டும் வரை வதக்கி, ஏலப்பொடி தூவினால் தேங்காய் பூர்ணம் ரெடி! இதை கோலியளவு உருட்டி சொப்பினுள் வைத்து, ஆவியில் வேகவிடவும். சம்பிரதாய சுவை! ஆனால் சலிக்கவே சலிக்காது!

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

உளுத்தங்கொழுக்கட்டை



தேவை :

உளுத்தம் பருப்பு - 1 கப்,

பச்சை மிளகாய் - 3,

எலுமிச்சை சாறு - 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம், மல்லி தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை உப்பு, காரத்துடன் அரைத்து ஆவியில் பத்து நிமிடங்கள் வேக விடவும். ஆறிய பின் உதிர்த்து, கடுகு தாளித்து எலுமிச்சைச் சாறு, பெருங்காயம், மல்லி சேர்க்கவும். இந்தப் பூர்ணத்தை சொப்புக்குள் வைத்து, ஆவியில் வேகவிடவும். காரமும் புளிப்புமாய் என்ன ஒரு சுவை!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 3

உளுத்தங்கொழுக்கட்டை



தேவை :

உளுத்தம் பருப்பு - 1 கப்,

பச்சை மிளகாய் - 3,

எலுமிச்சை சாறு - 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம், மல்லி தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை உப்பு, காரத்துடன் அரைத்து ஆவியில் பத்து நிமிடங்கள் வேக விடவும். ஆறிய பின் உதிர்த்து, கடுகு தாளித்து எலுமிச்சைச் சாறு, பெருங்காயம், மல்லி சேர்க்கவும். இந்தப் பூர்ணத்தை சொப்புக்குள் வைத்து, ஆவியில் வேகவிடவும். காரமும் புளிப்புமாய் என்ன ஒரு சுவை!

நைவேத்யம்





துவரம் பருப்பு கொழுக்கட்டை

தேவை :

துவரம் பருப்பு – 1 கப்,

பச்சை மிளகாய் – 3,

எலுமிச்சை சாறு – 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம், மல்லி தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை, உப்பு காரத்துடன் அரைத்து, பத்து நிமிடங்கள், ஆவியில் விடவும். அதன்பின் உதிர்த்து, தாளித்து எலுமிச்சைச் சாறு, பெருங்காயம், மல்லி சேர்க்கவும். துவரம் பருப்பு பூர்ணத்தை சொப்புக்குள் வைத்து ஆவியில் வேகவைக்கவும்.

4 Supplement to Mangayar Malar September 2007



துவரம் பருப்பு கொழுக்கட்டை

தேவை :

துவரம் பருப்பு – 1 கப்,

பச்சை மிளகாய் – 3,

எலுமிச்சை சாறு – 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம், மல்லி தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பருப்பை, உப்பு காரத்துடன் அரைத்து, பத்து நிமிடங்கள், ஆவியில் விடவும். அதன்பின் உதிர்த்து, தாளித்து எலுமிச்சைச் சாறு, பெருங்காயம், மல்லி சேர்க்கவும். துவரம் பருப்பு பூர்ணத்தை சொப்புக்குள் வைத்து ஆவியில் வேகவைக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

என்ளுக் கொழுக்கட்டை



தேவை :
கருப்பு/வெள்ளை என் - 1 கப்,
துருவிய வெல்லம் - ¾ கப்,
ஏலப்பொடி சிறிதளவு.

செய்முறை : என்ளை வெறும் வாணலியில் 'படபட' என்று வெடிக்க விட்டு, ஆறியபின் மிக்சியில் சிறிது சிறிதாகப் போட்டுப் பொடிக்கவும். [மிக்சி சூடானால் என் பிசுபிசுத்துப் போகும்]. வெல்லப் பொடி, ஏலம் சேர்த்து சொப்பினுள் வைத்து, ஆவியில் வேக விடவும். தெம்புக்குத் தெம்பு! டேஸ்ட்டுக்கு டேஸ்ட்டு!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 5

என்ளுக் கொழுக்கட்டை

தேவை :
கருப்பு/வெள்ளை என் - 1 கப்,
துருவிய வெல்லம் - ¾ கப்,
ஏலப்பொடி சிறிதளவு.

செய்முறை : என்ளை வெறும் வாணலியில் 'படபட' என்று வெடிக்க விட்டு, ஆறியபின் மிக்சியில் சிறிது சிறிதாகப் போட்டுப் பொடிக்கவும். [மிக்சி சூடானால் என் பிசுபிசுத்துப் போகும்]. வெல்லப் பொடி, ஏலம் சேர்த்து சொப்பினுள் வைத்து, ஆவியில் வேக விடவும். தெம்புக்குத் தெம்பு! டேஸ்ட்டுக்கு டேஸ்ட்டு!

நைவேத்யம்







ட்ரை ஃப்ரூட்ஸ் கொழுக்கட்டை

தேவை :

தேங்காய் பூர்ணம் – 1 கப,
நறுக்கிய திராட்சை, முந்திரி, பாதாம் தலா 1 ஸ்பூன்,
ஏலப்பொடி.

செய்முறை :

நறுக்கிய பழங்களை, தேங்காய் பூர்ணத்துடன் கலந்து, ஏலம் சேர்த்து கொள்ளவும். மாவு சொப்புக்குள் வைத்து ஆவியில் வேகவிடவும். ஆறிலிருந்து அறுபது வரை விரும்பி கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

6 Supplement to Mangayar Malar September 2007



ட்ரை ஃப்ரூட்ஸ் கொழுக்கட்டை

தேவை :

தேங்காய் பூர்ணம் – 1 கப்,
நறுக்கிய திராட்சை, முந்திரி, பாதாம் தலா 1 ஸ்பூன்,
ஏலப்பொடி.

செய்முறை :

நறுக்கிய பழங்களை, தேங்காய் பூர்ணத்துடன் கலந்து, ஏலம் சேர்த்து கொள்ளவும். மாவு சொப்புக்குள் வைத்து ஆவியில் வேகவிடவும். ஆறிலிருந்து அறுபது வரை விரும்பி கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

உருளைக்கிழங்கு கொழுக்கட்டை



தேவை :

மசித்த உருளைக்கிழங்கு – ¼ கி,

ப.மிளகாய் – 2,

எலுமிச்சை சாறு – 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, மஞ்சள் பொடி, மல்லி – தேவைக்கு.

செய்முறை : வேகவைத்து மசித்த கிழங்கை, தாளித்து உப்பு, எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்கவும். இதை மேல் மாவுக்குள் வைத்து, கொழுக்கட்டை பிடித்து ஆவியில் வேகவிடவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007

உருளைக்கிழங்கு கொழுக்கட்டை

தேவை :

மசித்த உருளைக்கிழங்கு – ¼ கி,

ப.மிளகாய் – 2,

எலுமிச்சை சாறு – 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, மஞ்சள் பொடி, மல்லி – தேவைக்கு.

செய்முறை : வேகவைத்து மசித்த கிழங்கை, தாளித்து உப்பு, எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்கவும். இதை மேல் மாவுக்குள் வைத்து, கொழுக்கட்டை பிடித்து ஆவியில் வேகவிடவும்.

நைவேத்யம்







கடலைப்பருப்பு மோதகம்

தேவை :

கடலைப் பருப்பு – ¼ கி,

தேங்காய்ப் பூர்ணம் – ஒரு கரண்டி.

செய்முறை :

வெறும் வாணலியில் வறுத்த பருப்பை ½ மணி நேரம் ஊறவைத்து, நன்கு நீரை வடித்து வேகவிடவும். மசித்து தேங்காய்ப் பூர்ணத்துடன் நன்றாகக் கலக்கவும். பிள்ளையாருக்கு உகந்த மோதகம் தயார்!

8 Supplement to Mangayar Malar September 2007



கடலைப்பருப்பு மோதகம்

தேவை :

கடலைப் பருப்பு – ¼ கி,

தேங்காய்ப் பூர்ணம் – ஒரு கரண்டி.

செய்முறை :

வெறும் வாணலியில் வறுத்த பருப்பை ½ மணி நேரம் ஊறவைத்து, நன்கு நீரை வடித்து வேகவிடவும். மசித்து தேங்காய்ப் பூர்ணத்துடன் நன்றாகக் கலக்கவும். பிள்ளையாருக்கு உகந்த மோதகம் தயார்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



முந்திரி கொழுக்கட்டை

தேவை :

வறுத்த முந்திரிப் பொடி – ½ கப்,

கசகசா [வறுத்து பொடித்தது] – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

திராட்சை [உலர்] – 1 ஸ்பூன்,

தேன் – தேவைக்கு.

செய்முறை : பொடிகள், திராட்சையை ஒன்றாகக் கொட்டி, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக தேவைக்கு ஏற்றபடி கலந்து கொள்ளவும். வழக்கம்போல மேல் மாவு சொப்புக்குள் வைத்து ஆவியில் வேகவிடவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 9

முந்திரி கொழுக்கட்டை

தேவை :

வறுத்த முந்திரிப் பொடி – ½ கப்,

கசகசா [வறுத்து பொடித்தது] – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

திராட்சை [உலர்] – 1 ஸ்பூன்,

தேன் – தேவைக்கு.

செய்முறை : பொடிகள், திராட்சையை ஒன்றாகக் கொட்டி, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக தேவைக்கு ஏற்றபடி கலந்து கொள்ளவும். வழக்கம்போல மேல் மாவு சொப்புக்குள் வைத்து ஆவியில் வேகவிடவும்.

நைவேத்யம்







பயத்தம் பருப்பு காரப் பூர்ணம்

தேவை : பயத்தம் பருப்பு (வெறும் வாணலியில் வறுத்தது) – ¼ கப், சிவப்பு மிளகாய் – 3, உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்பை ஒருமணி நேரம் ஊறவைத்து, உப்பு, காரத்துடன் பந்தாக அரைத்து, ஆவியில் வேக விடவும். ஆறியவுடன் உதிர்த்து, தாளிப்பில் கலந்து தேவைப்பட்டால் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்கவும். 'இன்னும் கொஞ்சம் காரப் பூர்ணம் இருக்கா?' என்று அதிகாரமாகக் கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

10 Supplement to Mangayar Malar September 2007



பயத்தம் பருப்பு காரப் பூர்ணம்

தேவை : பயத்தம் பருப்பு (வெறும் வாணலியில் வறுத்தது) – ¼ கப், சிவப்பு மிளகாய் – 3, உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்பை ஒருமணி நேரம் ஊறவைத்து, உப்பு, காரத்துடன் பந்தாக அரைத்து, ஆவியில் வேக விடவும். ஆறியவுடன் உதிர்த்து, தாளிப்பில் கலந்து தேவைப்பட்டால் எலுமிச்சைச் சாறு சேர்க்கவும். 'இன்னும் கொஞ்சம் காரப் பூர்ணம் இருக்கா?' என்று அதிகாரமாகக் கேட்டுச் சாப்பிடுவார்கள்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பால் கோவா பூர்ணம்



தேவை : இனிப்பில்லாத கோவா – ½ கப், கொப்பரை (துருவியது) – ½ கப், பொட்டுக் கடலைப் பொடி – 1 டேபிள் ஸ்பூன், சர்க்கரைப் பொடி – ½ கப், பாதாம், முந்திரி, ஏலப் பொருட்கள் – தேவைக்கு.

செய்முறை : கொப்பரையை இலேசாக வறுத்து, சர்க்கரை, கோவா மற்றும் இதரப் பொடிகளுடன் கலக்கவும். மாறுதலான பூர்ணத்தால் செய்யப்பட்ட மோதகத்தை அனைவரும் பாராட்டுவார்கள்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007

பால் கோவா பூர்ணம்



தேவை : இனிப்பில்லாத கோவா – ½ கப், கொப்பரை (துருவியது) – ½ கப், பொட்டுக் கடலைப் பொடி – 1 டேபிள் ஸ்பூன், சர்க்கரைப் பொடி – ½ கப், பாதாம், முந்திரி, ஏலப் பொருட்கள் – தேவைக்கு.

செய்முறை : கொப்பரையை இலேசாக வறுத்து, சர்க்கரை, கோவா மற்றும் இதரப் பொடிகளுடன் கலக்கவும். மாறுதலான பூர்ணத்தால் செய்யப்பட்ட மோதகத்தை அனைவரும் பாராட்டுவார்கள்.

நைவேத்யம



பாதாம், பிஸ்தா பூர்ணம்

தேவை :

இலேசாக வறுத்த பாதாம் + பிஸ்தா [பொடித்தது] – 1 கப்,

பொடித்த சர்க்கரை – ½ கப்,

ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலக்கவும். தேவைப்பட்டால் இலேசாக பாலைத் தெளித்துக் கொள்ளலாம். கொஞ்சம் காஸ்ட்லிதான். ஆனால் டேஸ்டு... ஓஹோதான்!

12/ Supplement to Mangayar Malar September 2007



பாதாம், பிஸ்தா பூர்ணம்

தேவை :

இலேசாக வறுத்த பாதாம் + பிஸ்தா [பொடித்தது] – 1 கப்,

பொடித்த சர்க்கரை – ½ கப்,

ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகக் கலக்கவும். தேவைப்பட்டால் இலேசாக பாலைத் தெளித்துக் கொள்ளலாம். கொஞ்சம் காஸ்ட்லிதான். ஆனால் டேஸ்டு... ஓஹோதான்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



புளிப்பூர்ணம்

தேவை : பச்சை அரிசி – 1 கப்,,

கெட்டியான புளித் தண்ணீர் – 1 கப்

துருவிய தேங்காய் – ½கப்,

பச்சை, சிகப்பு மிளகாய் – தலா 1,

உப்பு, பெருங்காயம் தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய அரிசியை நன்கு அரைக்கவும். கடுகு தாளிப்பில், உப்பு, பெருங்காயம் சேர்த்து, புளி நீரை ஊற்றி அரைத்த விழுதையும் போட்டு பந்தாகக் கிளறவும். பந்தாவான புளிப் பூர்ணம், பூரண சுவையை அளிக்கும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007

புளிப்பூர்ணம்

தேவை : பச்சை அரிசி – 1 கப்,,

கெட்டியான புளித் தண்ணீர் – 1 கப்

துருவிய தேங்காய் – ½கப்,

பச்சை, சிகப்பு மிளகாய் – தலா 1,

உப்பு, பெருங்காயம் தேவைக்கு.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய அரிசியை நன்கு அரைக்கவும். கடுகு தாளிப்பில், உப்பு, பெருங்காயம் சேர்த்து, புளி நீரை ஊற்றி அரைத்த விழுதையும் போட்டு பந்தாகக் கிளறவும். பந்தாவான புளிப் பூர்ணம், பூரண சுவையை அளிக்கும்.

நைவேத்யம்







கோதுமை பூர்ணம்

தேவை : வெறும் வாணலியில் வறுத்த கோதுமை மாவு – 1 கப்,

வெறும் வாணலியில் வறுத்த அரிசி மாவு ½ கப்,

தேங்காய்ப் பூர்ணம் – ஒரு கரண்டி.

செய்முறை :

வறுத்து, சலித்த மாவுகளுடன், பூர்ணத்தைக் கலந்து வைக்கவும். நீரிழிவு நோயாளிகள் கூட டஜன் கணக்கில் உள்ளே தள்ளலாம்!

14 Supplement to Mangayar Malar September 2007



கோதுமை பூர்ணம்

தேவை : வெறும் வாணலியில் வறுத்த கோதுமை மாவு – 1 கப்,

வெறும் வாணலியில் வறுத்த அரிசி மாவ ½ கப்,

தேங்காய்ப் பூர்ணம் – ஒரு கரண்டி.

செய்முறை :

வறுத்து, சலித்த மாவுகளுடன், பூர்ணத்தைக் கலந்து வைக்கவும். நீரிழிவு நோயாளிகள் கூட டஜன் கணக்கில் உள்ளே தள்ளலாம்!

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

உளுத்தம் பருப்பு லாடு



தேவை :

வறுத்த உளுத்தம் பருப்பு – 2 கப்,
சர்க்கரை (பொடித்தது) – 1½ கப்,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் – தேவைக்கு,
நெய் – ½ கப்.

செய்முறை :

பருப்பை மாவாக்கி, சர்க்கரை, மற்றவற்றுடன் சேர்க்கவும். நெய்யைச் சூடாக்கி மாவில் ஊற்றி, கலந்து உருண்டை பிடிக்கவும். சுவையான உளுத்தம் பருப்பு லாடு தயார்!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangaiyar Malar September 2007 15

உளுத்தம் பருப்பு லாடு



தேவை :

வறுத்த உளுத்தம் பருப்பு – 2 கப்,
சர்க்கரை (பொடித்தது) – 1½ கப்,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் – தேவைக்கு,
நெய் – ½ கப்.

செய்முறை :

பருப்பை மாவாக்கி, சர்க்கரை, மற்றவற்றுடன் சேர்க்கவும். நெய்யைச் சூடாக்கி மாவில் ஊற்றி, கலந்து உருண்டை பிடிக்கவும். சுவையான உளுத்தம் பருப்பு லாடு தயார்!

நைவேத்யம்





அதிரசம்

தேவை : அரிசி மாவு – 2 கப்

பாகு வெல்லம் – 1 கப்

பால் – சிறிதளவு,

என் (சுத்தம் செய்தது – 1 ஸ்பூன்)

செய்முறை : ஒரு தாம்பாளத்தில் மாவில் என் சேர்த்து பரவலாகக் கொட்டவும். மண் நீக்கிய வெல்லத்தை இளம் பாகாக உருட்டும் பதத்தில் காய்ச்சி மாவில் சிறிது சிறிதாக ஊற்றிக் கிளறி, எட்டு மணி நேரம் ஊற விடவும். பிறகு பாலை இலேசாகத் தெளித்து மெலிதாகத் தட்டிப் பொரித்து, எண்ணெயை வடிக்கவும். ஸ்ரீ கிருஷ்ண ஜெயந்தி ஸ்பெஷல் ஸ்வீட் தயார்!

16 Supplement to Mangayar Malar September 2007



அதிரசம்

தேவை : அரிசி மாவு – 2 கப்

பாகு வெல்லம் – 1 கப்

பால் – சிறிதளவு,

என் (சுத்தம் செய்தது – 1 ஸ்பூன்)

செய்முறை : ஒரு தாம்பாளத்தில் மாவில் என் சேர்த்து பரவலாகக் கொட்டவும். மண் நீக்கிய வெல்லத்தை இளம் பாகாக உருட்டும் பதத்தில் காய்ச்சி மாவில் சிறிது சிறிதாக ஊற்றிக் கிளறி, எட்டு மணி நேரம் ஊற விடவும். பிறகு பாலை இலேசாகத் தெளித்து மெலிதாகத் தட்டிப் பொரித்து, எண்ணெயை வடிக்கவும். ஸ்ரீ கிருஷ்ண ஜெயந்தி ஸ்பெஷல் ஸ்வீட் தயார்!

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பால் கொழுக்கட்டை



தேவை : பச்சரிசி – 1 தம்ளர்,
புழுங்கல் அரிசி – 1 தம்ளர்,
துருவிய தேங்காய் – 3 [காய்],
வெல்லம் – ½ கிலோ,
ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசியைத் தனித்தனியாக ஊறவைத்து ½ கப் தேங்காய்த் துருவலுடன் சேர்த்து அரைக்கவும். வாணலியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய்யுடன் வதக்கி, சிறு உருண்டைகளாக்கி இட்லித் தட்டில் வேகவிடவும். தேங்காயைத் தனித்தனியாக மூன்று பால் எடுத்துக் கொள்ளவும். சுத்தம் செய்த வெல்லநீர் கொதிக்கும் பொழுது முதலில் மூன்றாம் பால், உருண்டைகள், இரண்டாம் பால், முதல் பால் என்று ஒவ்வொரு கொதிக்கும் போட்டு ஏலம் தூவவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 17

பால் கொழுக்கட்டை

தேவை : பச்சரிசி – 1 தம்ளர்,
புழுங்கல் அரிசி – 1 தம்ளர்,
துருவிய தேங்காய் – 3 [காய்],
வெல்லம் – ½ கிலோ,
ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசியைத் தனித்தனியாக ஊறவைத்து ½ கப் தேங்காய்த் துருவலுடன் சேர்த்து அரைக்கவும். வாணலியில் ஒரு ஸ்பூன் நெய்யுடன் வதக்கி, சிறு உருண்டைகளாக்கி இட்லித் தட்டில் வேகவிடவும். தேங்காயைத் தனித்தனியாக மூன்று பால் எடுத்துக் கொள்ளவும். சுத்தம் செய்த வெல்லநீர் கொதிக்கும் பொழுது முதலில் மூன்றாம் பால், உருண்டைகள், இரண்டாம் பால், முதல் பால் என்று ஒவ்வொரு கொதிக்கும் போட்டு ஏலம் தூவவும்.

நைவேத்யம்







எள் உருண்டை

தேவை : வெள்ளை / கருப்பு எள் ½ கப், வெல்லம் – ¼ கப், நெய் – 3 ஸ்பூன்.

செய்முறை : எள்ளை தண்ணீரில் ½ மணி ஊற வைத்து கல் அரித்து நன்கு வடியவிடவும். வெறும் வாணலி யில் 'படபட' என்று நன்கு வெடிக்கும் வரை புரட்டவும். சுத்தம் செய்த வெல்லத்தை, 'டங்' என்று உருட்டிப் போட்டால் சத்தம் வரும் பதத்தில் பாகு வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக எள்ளில் விட்டு, கையில் நெய்யைத் தடவிக்கொண்டு உருண்டைகளாக்க வும். எள் உருண்டை தயார்!

18 Supplement to Mangayar Malar September 2007



எள் உருண்டை

தேவை : வெள்ளை / கருப்பு எள் ½ கப், வெல்லம் – ¼ கப், நெய் – 3 ஸ்பூன்.

செய்முறை : எள்ளை தண்ணீரில் ½ மணி ஊற வைத்து கல் அரித்து நன்கு வடியவிடவும். வெறும் வாணலி யில் 'படபட' என்று நன்கு வெடிக்கும் வரை புரட்டவும். சுத்தம் செய்த வெல்லத்தை, 'டங்' என்று உருட்டிப் போட்டால் சத்தம் வரும் பதத்தில் பாகு வைத்து, கொஞ்சம் கொஞ்சமாக எள்ளில் விட்டு, கையில் நெய்யைத் தடவிக்கொண்டு உருண்டைகளாக்க வும். எள் உருண்டை தயார்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



மூடா கொழுக்கட்டை – 1

தேவை : அரிசி மாவு – 1 கப், எள், பொட்டுக்கடலை தனித்தனியாக வறுத்து, பொடித்தது, தலா 1 ஸ்பூன், வெல்லம் – ½ கப், ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி மாவை வெறும் வாணலியில் சிவக்க வறுக்கவும். வெல்லத்தைச் சுத்தம் செய்து, முத்துப் பாகாக வைக்கவும். அரிசி மாவு மற்றும் பொடி களைச் சேர்த்து, ஏலம் கலந்து ஆறியபின் சொப்பினுள் வைக்காது தேவைப்பட்ட வடிவில் தட்டி, ஆவியில் வேகவைக்கவும். மூடா கொழுக்கட்டையைச் சாப்பிட்ட வாயும் மூடாது!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 19



மூடா கொழுக்கட்டை – 1

தேவை : அரிசி மாவு – 1 கப், எள், பொட்டுக்கடலை தனித்தனியாக வறுத்து, பொடித்தது, தலா 1 ஸ்பூன், வெல்லம் – ½ கப், ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி மாவை வெறும் வாணலியில் சிவக்க வறுக்கவும். வெல்லத்தைச் சுத்தம் செய்து, முத்துப் பாகாக வைக்கவும். அரிசி மாவு மற்றும் பொடி களைச் சேர்த்து, ஏலம் கலந்து ஆறியபின் சொப்பினுள் வைக்காது தேவைப்பட்ட வடிவில் தட்டி, ஆவியில் வேகவைக்கவும். மூடா கொழுக்கட்டையைச் சாப்பிட்ட வாயும் மூடாது!

நைவேத்யம்





மூடா கொழுக்கட்டை – 2

தேவை : பலாச்சுளை – 1 கப் துண்டங்கள், அரிசி மாவு – 1 கப், வெல்லம் பொடித்தது – 1 கப், துருவிய தேங்காய் – ½ கப், நீர் – 1 கப்

செய்முறை : கொதிக்கும் நீரில் எல்லாவற்றையும் போட்டு நன்கு கிளறவும். அதைப் பெரிய உருண்டைகளாகச் செய்து வாழை இலையில் சுற்றி ஒரு நூலால் கட்டி, பத்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வேகவிடவும். வெந்தபின் இலையை அகற்றி, தேவைப்படும் அளவில் வில்லைகள் போடவும்.

20 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



மூடா கொழுக்கட்டை – 2

தேவை : பலாச்சுளை – 1 கப் துண்டங்கள், அரிசி மாவு – 1 கப், வெல்லம் பொடித்தது – 1 கப், துருவிய தேங்காய் – ½ கப், நீர் – 1 கப்

செய்முறை : கொதிக்கும் நீரில் எல்லாவற்றையும் போட்டு நன்கு கிளறவும். அதைப் பெரிய உருண்டைகளாகச் செய்து வாழை இலையில் சுற்றி ஒரு நூலால் கட்டி, பத்து நிமிடங்கள் ஆவியில் வேகவிடவும். வெந்தபின் இலையை அகற்றி, தேவைப்படும் அளவில் வில்லைகள் போடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

அப்பம்



தேவை :

கோதுமை மாவு, அரிசி மாவு – தலா 1 கப், பூவன்பழம் – 1,

வெல்லப்பாகு – ¾ கப்,

ஏலம் – தேவைக்கு,

பொரிக்க எண்ணெய்

செய்முறை : சுத்தமான வெல்லப்பாகுடன், மாவுகள், பழம், ஏலப்பொடி சேர்த்து நன்கு பிசையவும். குழிப்பணியாரத் தட்டில் முதலில் இலேசாக எண்ணெயை விட்டு, குழியின் ¾ பங்குக்கு கலவையை ஊற்றி, மீண்டும் எண்ணெய் விட்டு, திருப்பிவிட்டு, வெந்ததும் எடுக்கவும். அடடே அப்பம் தயார்!

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 21

அப்பம்



தேவை :

கோதுமை மாவு, அரிசி மாவு – தலா 1 கப், பூவன்பழம் – 1,

வெல்லப்பாகு – ¾ கப்,

ஏலம் – தேவைக்கு,

பொரிக்க எண்ணெய்

செய்முறை : சுத்தமான வெல்லப்பாகுடன், மாவுகள், பழம், ஏலப்பொடி சேர்த்து நன்கு பிசையவும். குழிப்பணியாரத் தட்டில் முதலில் இலேசாக எண்ணெயை விட்டு, குழியின் ¾ பங்குக்கு கலவையை ஊற்றி, மீண்டும் எண்ணெய் விட்டு, திருப்பிவிட்டு, வெந்ததும் எடுக்கவும். அடடே அப்பம் தயார்!

நைவேத்யம்



பூரி பாயசம்

தேவை : வறுத்த ரவை – 1 கப்,
பால் – 2 கப், சர்க்கரை – 1 கப்
நெய் – 2 ஸ்பூன்

வறுத்த முந்திரி, பச்சைக் கற்பூரம், குங்குமப்பூ, ஏலம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ரவையுடன் நெய் சேர்த்து, தண்ணீர் விட்டுப் பிசையவும். அதை பூரிகளாக இட்டு, பொரித்தெடுத்து, துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும். பாலில் சர்க்கரை மற்றும் இதர அயிட்டங்களைச் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும். வெட்டிய பூரித் துண்டங்களை, கொதிக்கும் நீரில் நனைத்து எடுத்து, உடனே பாலில் போடவும். பூரித்துப் போவர்கள் இதைச் சாப்பிட்டால்!

22 Supplement to Mangayar Malar September 2007



பூரி பாயசம்

தேவை : வறுத்த ரவை – 1 கப்,
பால் – 2 கப், சர்க்கரை – 1 கப்
நெய் – 2 ஸ்பூன்

வறுத்த முந்திரி, பச்சைக் கற்பூரம், குங்குமப்பூ, ஏலம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ரவையுடன் நெய் சேர்த்து, தண்ணீர் விட்டுப் பிசையவும். அதை பூரிகளாக இட்டு, பொரித்தெடுத்து, துண்டுகளாக வெட்டிக் கொள்ளவும். பாலில் சர்க்கரை மற்றும் இதர அயிட்டங்களைச் சேர்த்து கொதிக்க வைக்கவும். வெட்டிய பூரித் துண்டங்களை, கொதிக்கும் நீரில் நனைத்து எடுத்து, உடனே பாலில் போடவும். பூரித்துப் போவர்கள் இதைச் சாப்பிட்டால்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பச்சரிசி இட்லி



தேவை : பச்சரிசி – 2 கப்,
முழு உளுந்து – ½ கப்,
அவல் – ½ கப்,
வெந்தயம் – ½ ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : 2 மணி நேரம் ஊறிய அரிசி, உளுந்தையும், 1 மணி நேரம் ஊறிய அவலையும் தனித்தனியாக அரைத்து உப்பு போட்டு கலந்து வைக்கவும். எட்டு மணி நேரம் கழித்து வார்க்கவும். பிள்ளையார்க்கு ப்ரீதி!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 23

பச்சரிசி இட்லி



தேவை : பச்சரிசி – 2 கப்,
முழு உளுந்து – ½ கப்,
அவல் – ½ கப்,
வெந்தயம் – ½ ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : 2 மணி நேரம் ஊறிய அரிசி, உளுந்தையும், 1 மணி நேரம் ஊறிய அவலையும் தனித்தனியாக அரைத்து உப்பு போட்டு கலந்து வைக்கவும். எட்டு மணி நேரம் கழித்து வார்க்கவும். பிள்ளையார்க்கு ப்ரீதி!

நைவேத்யம்





ஜவ்வரிசி தேன்குழல்

தேவை : ஜவ்வரிசி – ½ கப்,
அரிசி மாவு – 2 கப்,
தயிர் – ½ கப்,
பச்சை மிளகாய் – 2,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஜவ்வரிசியை நான்கு மணி நேரம் தயிரில் ஊற வைத்து, வடித்து, உப்பு, மிளகாயுடன் மிக்ஸியில் மையாக அரைத்து அரிசி மாவைக் கலக்கவும். தேன்குழல் அச்சில் பிழியவும். ஜவ்வரிசி நன்கு ஊறவில்லையென்றால் வெடிக்கும். உஷார்!

24 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



ஜவ்வரிசி தேன்குழல்

தேவை : ஜவ்வரிசி – ½ கப்,
அரிசி மாவு – 2 கப்,
தயிர் – ½ கப்,
பச்சை மிளகாய் – 2,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : ஜவ்வரிசியை நான்கு மணி நேரம் தயிரில் ஊற வைத்து, வடித்து, உப்பு, மிளகாயுடன் மிக்ஸியில் மையாக அரைத்து அரிசி மாவைக் கலக்கவும். தேன்குழல் அச்சில் பிழியவும். ஜவ்வரிசி நன்கு ஊறவில்லையென்றால் வெடிக்கும். உஷார்!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

தட்டை



தேவை : வறுத்த அரிசி மாவு – 1 கப் [சலித்தது]

வறுத்த உளுத்தம் மாவு – 1½ ஸ்பூன் [சலித்தது],

ஊறவைத்த கடலைப் பருப்பு, மிளகாய்த் தூள் – தலா 1 ஸ்பூன்,

வெண்ணை – 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு, எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து, சிறிது நீர் தெளித்துப் பிசையவும். வில்லைகளாகத் தட்டி, உப்பாமல் இருக்க நடுநடுவே குத்திவிட்டு, ஈரம் போக துணியில் உலர்த்தி, பிறகு பொரிக்கவும்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 25

தட்டை

தேவை : வறுத்த அரிசி மாவு – 1 கப் [சலித்தது]

வறுத்த உளுத்தம் மாவு – 1½ ஸ்பூன் [சலித்தது],

ஊறவைத்த கடலைப் பருப்பு, மிளகாய்த் தூள் – தலா 1 ஸ்பூன்,

வெண்ணை – 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு, எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகச் சேர்த்து, சிறிது நீர் தெளித்துப் பிசையவும். வில்லைகளாகத் தட்டி, உப்பாமல் இருக்க நடுநடுவே குத்திவிட்டு, ஈரம் போக துணியில் உலர்த்தி, பிறகு பொரிக்கவும்.

நைவேத்யம்





தேன் குழல்

தேவை : அரிசி மாவு – 1 கப்,
உளுத்தம் பருப்பு – 2 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய் – சிறிதளவு,
சீரகம் – ½ ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு
எண்ணை – பொரிக்க.

செய்முறை :

உ.பருப்பை வறுத்துப் பொடித்து, மாவு, இதர அயிட்டங்களுடன் சேர்த்து நீர் சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும். தேன் குழல் அச்சில் பிழியவும். பாரம்பரிய சுவை மாறாத தேன்குழல் தயார்!

26 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



தேன் குழல்

தேவை : அரிசி மாவு – 1 கப்,
உளுத்தம் பருப்பு – 2 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய் – சிறிதளவு,
சீரகம் – ½ ஸ்பூன்,
உப்பு – தேவைக்கு
எண்ணை – பொரிக்க.

செய்முறை :

உ.பருப்பை வறுத்துப் பொடித்து, மாவு, இதர அயிட்டங்களுடன் சேர்த்து நீர் சேர்த்து பிசைந்து கொள்ளவும். தேன் குழல் அச்சில் பிழியவும். பாரம்பரிய சுவை மாறாத தேன்குழல் தயார்!

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



முள்ளு முறுக்கு

தேவை :

அரிசி மாவு - 1 கப்,

கடலைப் பருப்பு - ½ கப்,

பயத்தம் பருப்பு - ½ கப்,

வெண்ணெய் - 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை தனித்தனியாக வறுத்து தனியாகப் பொடிக்கவும். ஒரு பங்கு அரிசி மாவுக்கு, க.மாவும், ப.மாவும் தலா கால் பங்கு சேர்த்து மற்ற அயிட்டங்களைக் கலந்து தண்ணீர் விட்டுப் பிசைந்து முள்ளு முறுக்கு அச்சில் பிழியவும். தட்டே காலியாகிவிடும்!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 27

முள்ளு முறுக்கு

தேவை :

அரிசி மாவு - 1 கப்,

கடலைப் பருப்பு - ½ கப்,

பயத்தம் பருப்பு - ½ கப்

வெண்ணெய் - 1 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்புகளை தனித்தனியாக வறுத்து தனியாகப் பொடிக்கவும். ஒரு பங்கு அரிசி மாவுக்கு, க.மாவும், ப.மாவும் தலா கால் பங்கு சேர்த்து மற்ற அயிட்டங்களைக் கலந்து தண்ணீர் விட்டுப் பிசைந்து முள்ளு முறுக்கு அச்சில் பிழியவும். தட்டே காலியாகிவிடும்!

நைவேத்யம்







புளி முறுக்கு

தேவை : அரிசி மாவு – 1 கப,
உளுத்தம் மாவு – 2 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய், உப்பு,
பெருங்காயம் – தேவைக்கு,
எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை :

எல்லாவற்றையும் தண்ணீர் விட்டு கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். பத்து மணி நேரம் புளிக்க வைத்து பிறகு முறுக்கு அச்சில் பிழியவும். பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.

28/ Supplement to Mangayar Malar September 2007



புளி முறுக்கு

தேவை : அரிசி மாவு – 1 கப்,
உளுத்தம் மாவு – 2 ஸ்பூன்,
வெண்ணெய், உப்பு,
பெருங்காயம் – தேவைக்கு,
எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை :

எல்லாவற்றையும் தண்ணீர் விட்டு கெட்டியாகப் பிசைந்து கொள்ளவும். பத்து மணி நேரம் புளிக்க வைத்து பிறகு முறுக்கு அச்சில் பிழியவும். பொன்னிறமாகப் பொரித்தெடுக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்



தயிர் முறுக்கு

தேவை : அரிசி மாவு – 2 கப்,
புளித்த தயிர் – ½ கப்,
பொட்டுக்கடலை மாவு – ½ ஸ்பூன்,
மிளகாய்ப் பொடி, வெண்ணை – தலா 1 ஸ்பூன்.
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு

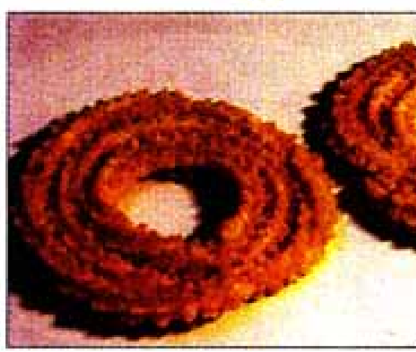
செய்முறை :

தயிரில் எல்லாவற்றையும் போட்டு தேவைப்பட்டால் தண்ணீர் தெளித்து, பிசைந்து பிழியவும். ருசியான தயிர் முறுக்கு நொடியில் தயார்!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 29



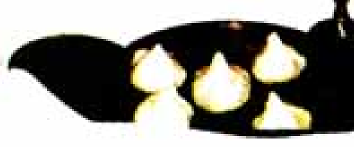
தயிர் முறுக்கு

தேவை : அரிசி மாவு – 2 கப்,
புளித்த தயிர் – ½ கப்,
பொட்டுக்கடலை மாவு – ½ ஸ்பூன்,
மிளகாய்ப் பொடி, வெண்ணை – தலா 1 ஸ்பூன்.
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு

செய்முறை :

தயிரில் எல்லாவற்றையும் போட்டு தேவைப்பட்டால் தண்ணீர் தெளித்து, பிசைந்து பிழியவும். ருசியான தயிர் முறுக்கு நொடியில் தயார்!

நைவேத்யம்





கோதுமை ரவை அப்பம்

தேவை :

கோதுமை, ரவை,
வெல்லப்பாகு – தலா 2 கப்,
பச்சரிசி – ¼ கப்,
துருவிய தேங்காய் –
2 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : அரிசியையும், ரவையையும் தனித்தனியாக ஊறவைத்து அரைக்கவும். அதில் சுத்தம் செய்த வெல்லப்பாகு, தேங்காய் கலந்து, அப்பம் போலப் பொரித்தெடுக்கவும்.

30 Supplement to Mangayar Malar September 2007



கோதுமை ரவை அப்பம்

தேவை :

கோதுமை, ரவை,
வெல்லப்பாகு – தலா 2 கப்,
பச்சரிசி – ¼ கப்,
துருவிய தேங்காய் –
2 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : அரிசியையும், ரவையையும் தனித்தனியாக ஊறவைத்து அரைக்கவும். அதில் சுத்தம் செய்த வெல்லப்பாகு, தேங்காய் கலந்து, அப்பம் போலப் பொரித்தெடுக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

தேங்காய் பர்ஃபி



தேவை :

துருவிய தேங்காய் – 2 கப்,

சர்க்கரை – 1½ கப்,

வறுத்த ரவை – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,

நெய், ஏலப்பொடி – தேவைக்கு

செய்முறை : அரை கப் தண்ணீரில் சர்க்கரையைப் போட்டு, கொதிக்கும்பொழுது தேங்காய், ரவையைச் சேர்த்து, சிறிது ஏலம், நெய் விட்டுக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 / 31

தேங்காய் பர்ஃபி



தேவை :

துருவிய தேங்காய் – 2 கப்,

சர்க்கரை – 1½ கப்,

வறுத்த ரவை – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,

நெய், ஏலப்பொடி – தேவைக்கு

செய்முறை : அரை கப் தண்ணீரில் சர்க்கரையைப் போட்டு, கொதிக்கும்பொழுது தேங்காய், ரவையைச் சேர்த்து, சிறிது ஏலம், நெய் விட்டுக் கிளறி, நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி வில்லைகள் போடவும்.

நைவேத்யம்



பயத்தம் பருப்பு இனிப்புப் பூர்ணம்

தேவை : பச்சரிசி – 1 கப்,
தண்ணீர் – 3 கப்,
துருவிய தேங்காய் – ½ கப்,
வெல்லம் – 1½ கப்
பயத்தம் பருப்பு – ½ கப்.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியாக சிவக்க வறுத்து, ரவை போல் பொடி செய்து கொள்ளவும். கொதிக்கும் நீரில் பொடியைத் தூவி, வெந்தவுடன் வெல்லம், தேங்காய் போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் நெய் விடவும்.

32 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



பயத்தம் பருப்பு இனிப்புப் பூர்ணம்

தேவை : பச்சரிசி – 1 கப்,
தண்ணீர் – 3 கப்,
துருவிய தேங்காய் – ½ கப்,
வெல்லம் – 1½ கப்
பயத்தம் பருப்பு – ½ கப்.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை தனித்தனியாக சிவக்க வறுத்து, ரவை போல் பொடி செய்து கொள்ளவும். கொதிக்கும் நீரில் பொடியைத் தூவி, வெந்தவுடன் வெல்லம், தேங்காய் போட்டு, ஒரு ஸ்பூன் நெய் விடவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பால் பணியாரம்



தேவை : அரிசி, சர்க்கரை, கெட்டியான தேங்காய்ப்பால் – தலா 1 கப்,

உளுத்தம் பருப்பு, பால் – தலா ½ கப், ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து, அரைத்து, சிறு உருண்டைகளாக்கவும். பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து கொதிக்கும்பொழுது உருண்டைகளைப் போட்டு, பிறகு தேங்காய்ப் பாலை ஒரு கொதி விட்டு இறக்கி ஏலம் போடவும்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 33

பால் பணியாரம்



தேவை : அரிசி, சர்க்கரை, கெட்டியான தேங்காய்ப்பால் – தலா 1 கப்,

உளுத்தம் பருப்பு, பால் – தலா ½ கப், ஏலப்பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரிசி, பருப்பை மூன்று மணி நேரம் ஊறவைத்து, அரைத்து, சிறு உருண்டைகளாக்கவும். பாலில் சர்க்கரை சேர்த்து கொதிக்கும்பொழுது உருண்டைகளைப் போட்டு, பிறகு தேங்காய்ப் பாலை ஒரு கொதி விட்டு இறக்கி ஏலம் போடவும்.

நைவேத்யம்



பூரி லாடு

தேவை : மைதா – 2 கப்,
பேணி ரவை – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
பொடித்த சர்க்கரை – 1 கப்,
முந்திரி, திராட்சை – சிறிதளவு,
பொரிக்க எண்ணெய்.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் பிசைந்து பூரியாக இட்டு, பொரித்து நன்கு பொடியாக்கி அப்படியே உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

34 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



பூரி லாடு

தேவை : மைதா – 2 கப்,
பேணி ரவை – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய் – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
பொடித்த சர்க்கரை – 1 கப்,
முந்திரி, திராட்சை – சிறிதளவு,
பொரிக்க எண்ணெய்.

செய்முறை : எல்லாவற்றையும் ஒன்றாகப் பிசைந்து பூரியாக இட்டு, பொரித்து நன்கு பொடியாக்கி அப்படியே உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ரவை லாடு



தேவை : ரவை – 2 கப்,
சர்க்கரை – 1½ கப்,
வறுத்த முந்திரி – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
ஏலப்பொடி – சிறிதளவு,
நெய் – ¼ கப்.

செய்முறை : வறுத்த ரவையையும், சர்க்கரையையும் தனித்தனியாக மாவாக்கி, முந்திரி, ஏலம் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, நெய்யைச் சூடாக உருக்கி ஊற்றி, உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 35

ரவை லாடு



தேவை : ரவை – 2 கப்,
சர்க்கரை – 1½ கப்,
வறுத்த முந்திரி – 2 டேபிள் ஸ்பூன்,
ஏலப்பொடி – சிறிதளவு,
நெய் – ¼ கப்.

செய்முறை : வறுத்த ரவையையும், சர்க்கரையையும் தனித்தனியாக மாவாக்கி, முந்திரி, ஏலம் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, நெய்யைச் சூடாக உருக்கி ஊற்றி, உருண்டைகளாகப் பிடிக்கவும்.

நைவேத்யம்





நெல் பொரி லட்டு

தேவை : சுத்தம் செய்யப்பட்ட நெல் பொரி - 1 பங்கு,
பாகு வெல்லம் - ½ பங்கு,
நறுக்கிய தேங்காய் - சிறிதளவு,
சுக்குப்பொடி, ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பொரியை பாத்திரத்தில் போட்டு, சுக்குப் பொடியைத் தூவவும். சுத்தம் செய்த வெல்லத்தை தேங்காய் சேர்த்து, நல்ல கெட்டி கம்பிப் பாகாக வைத்து, பொரியின் மேல் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஊற்றிக் கலந்து, கையில் நெய் அல்லது அரிசி மாவைத் தடவிக் கொண்டு லட்டு களாகப் பிடிக்கவும்.

36 Supplement to Mangayar Malar September 2007



நெல் பொரி லட்டு

தேவை : சுத்தம் செய்யப்பட்ட நெல் பொரி - 1 பங்கு,
பாகு வெல்லம் - ½ பங்கு,
நறுக்கிய தேங்காய் - சிறிதளவு,
சுக்குப்பொடி, ஏலம் - தேவைக்கு.

செய்முறை : பொரியை பாத்திரத்தில் போட்டு, சுக்குப் பொடியைத் தூவவும். சுத்தம் செய்த வெல்லத்தை தேங்காய் சேர்த்து, நல்ல கெட்டி கம்பிப் பாகாக வைத்து, பொரியின் மேல் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக ஊற்றிக் கலந்து, கையில் நெய் அல்லது அரிசி மாவைத் தடவிக் கொண்டு லட்டு களாகப் பிடிக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

அரிசிப் பொரி லட்டு



தேவை :

சுத்தம் செய்த அரிசிப் பொரி – 1 பங்கு, பாகு வெல்லம் – ½ பங்கு,

துருவிய தேங்காய் – சிறிதளவு,

நறுக்கிய முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா – தேவைக்கு.

செய்முறை :

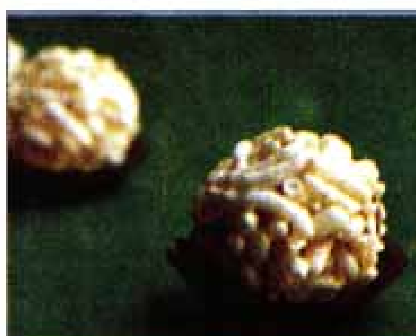
சுத்தம் செய்து கொண்ட வெல்லத்தை நல்ல கம்பிப் பாகு பதத்தில் காய்ச்சி, தேங்காய்த் துருவல், வறுத்த பருப்புகள், ஏலப்பொடி கலந்து லட்டுகளாகப் பிடிக்கவும். தட்டு நிறைய செஞ்சாலும் பறந்துடுமே!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007/ 37

அரிசிப் பொரி லட்டு



தேவை :

சுத்தம் செய்த அரிசிப் பொரி – 1 பங்கு, பாகு வெல்லம் – ½ பங்கு,

துருவிய தேங்காய் – சிறிதளவு,

நறுக்கிய முந்திரி, பாதாம், பிஸ்தா தேவைக்கு.

செய்முறை :

சுத்தம் செய்து கொண்ட வெல்லத்தை நல்ல கம்பிப் பாகு பதத்தில் காய்ச்சி, தேங்காய்த் துருவல், வறுத்த பருப்புகள், ஏலப்பொடி கலந்து லட்டுகளாகப் பிடிக்கவும். தட்டு நிறைய செஞ்சாலும் பறந்துடுமே!

நைவேத்யம்





அவல் லாடு

தேவை : சுத்தம் செய்த மிஷின் அவல் – 1 கப்,
பூரா சர்க்கரை – 1 கப்,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் – சிறிதளவு.

செய்முறை :

வெறும் வாணலியில் வறுத்த அவலைப் பொடித்து, மற்றவற்றுடன் சேர்க்கவும். நெய்யைச் சூடாக்கி அதில் ஊற்றி உருண்டைகள் பிடிக்கவும். ஆவலைத் தூண்டும் அவல் லாடு இனிய நைவேத்தியமும் கூட!

38 Supplement to Mangayar Malar September 2007



அவல் லாடு

தேவை : சுத்தம் செய்த மிஷின் அவல் – 1 கப்,
பூரா சர்க்கரை – 1 கப்,
வறுத்த முந்திரி, ஏலம் – சிறிதளவு.

செய்முறை :

வெறும் வாணலியில் வறுத்த அவலைப் பொடித்து, மற்றவற்றுடன் சேர்க்கவும். நெய்யைச் சூடாக்கி அதில் ஊற்றி உருண்டைகள் பிடிக்கவும். ஆவலைத் தூண்டும் அவல் லாடு இனிய நைவேத்தியமும் கூட!

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

பாதாம் அல்வா



தேவை : பாதாம் பருப்பு – ¼ கிலோ,
முந்திரி பருப்பு – 100 கிராம்,
சர்க்கரை – ½ கிலோ,
நெய் – 1 தேக்கரண்டி

செய்முறை : பருப்புகளை னித்தனியாக இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பாதாமை தோல் நீக்கி சுத்தம் செய்து, இரண்டு பருப்புகளையும் ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரை நெய் சேர்த்து விருப்பப்பட்ட கலர் ஒரு சிட்டிகை சேர்த்துக் கிளறவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 39

பாதாம் அல்வா



தேவை : பாதாம் பருப்பு – ¼ கிலோ,
முந்திரி பருப்பு – 100 கிராம்,
சர்க்கரை – ½ கிலோ,
நெய் – 1 தேக்கரண்டி

செய்முறை : பருப்புகளை தனித்தனியாக இரண்டு மணி நேரம் ஊறவைக்கவும். பாதாமை தோல் நீக்கி சுத்தம் செய்து, இரண்டு பருப்புகளையும் ஒன்றாக அரைத்துக் கொள்ளவும். சர்க்கரை நெய் சேர்த்து விருப்பப்பட்ட கலர் ஒரு சிட்டிகை சேர்த்துக் கிளறவும்.

நைவேத்யம்





ரிப்பன் பகோடா

தேவை :

கடலை மாவு – 2 தம்ளர், அரிசி மாவு – 1 தம்ளர் [சிவக்க வறுத்தது],

வெண்ணெய், காரப் பொடி – தலா 2 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : மாவுகளை நன்கு சலித்து, உப்பு, காரம், வெண்ணெய் இவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து ரிப்பன் அச்சில் வட்டமாகப் பிழியவும்.

40 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



ரிப்பன் பகோடா

தேவை :

கடலை மாவு – 2 தம்ளர், அரிசி மாவு – 1 தம்ளர் [சிவக்க வறுத்தது],

வெண்ணெய், காரப் பொடி – தலா 2 ஸ்பூன்,

உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : மாவுகளை நன்கு சலித்து, உப்பு, காரம், வெண்ணெய் இவற்றை ஒன்றாகக் கலந்து ரிப்பன் அச்சில் வட்டமாகப் பிழியவும்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

வெல்ல அடை



தேவை : அரிசி மாவு – வறுத்தது 1 தம்ளர்,

சிவப்பு காராமணி – 1 தேக்கரண்டி,

நறுக்கிய தேங்காய் – 1 தேக்கரண்டி,

வெல்லம் – ¾ தம்ளர், ஏலம், சுக்குப் பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : சுத்தம் செய்த வெல்லத்தை, இரண்டு தம்ளர் தண்ணீரில் கொதிக்க விடவும். இதர சாமான்களைச் சேர்த்து மாவைக் கொட்டிக் கிளறவும். இதை வில்லைகளாகத் தட்டி, சுத்தமான வாழை இலையில் வைத்து, இட்லித் தட்டில் வேகவிடவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 41

வெல்ல அடை

தேவை : அரிசி மாவு – வறுத்தது 1 தம்ளர்,

சிவப்பு காராமணி – 1 தேக்கரண்டி,

நறுக்கிய தேங்காய் – 1 தேக்கரண்டி,

வெல்லம் – ¾ தம்ளர், ஏலம், சுக்குப் பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : சுத்தம் செய்த வெல்லத்தை, இரண்டு தம்ளர் தண்ணீரில் கொதிக்க விடவும். இதர சாமான்களைச் சேர்த்து மாவைக் கொட்டிக் கிளறவும். இதை வில்லைகளாகத் தட்டி, சுத்தமான வாழை இலையில் வைத்து, இட்லித் தட்டில் வேகவிடவும்.

நைவேத்யம்







பாதுஷா

தேவை : மூன்று தரம் சலித்த மைதா மாவு – 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை – 1 தம்ளர்,
சமையல் சோடா – 1 சிட்டிகை,
வனஸ்பதி – 1 தேக்கரண்டி,
கேசரி பவுடர் – 1 சிட்டிகை,
எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : மாவில், வனஸ்பதி, சோடா, கலர் சேர்த்து தண்ணீர் தெளித்து பூரி மாவு பதத்திற்குப் பிசையவும். இதை வில்லைகளாகத் தட்டி பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரையைக் கெட்டி ஜீராவாக வைத்து வில்லைகளை அதில் நனைத்து தட்டில் பரவலாக வைக்கவும்.

42 Supplement to Mangayar Malar September 2007



பாதுஷா

தேவை : மூன்று தரம் சலித்த மைதா மாவு – 1 தம்ளர்,
சர்க்கரை – 1 தம்ளர்,
சமையல் சோடா – 1 சிட்டிகை,
வனஸ்பதி – 1 தேக்கரண்டி,
கேசரி பவுடர் – 1 சிட்டிகை,
எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : மாவில், வனஸ்பதி, சோடா, கலர் சேர்த்து தண்ணீர் தெளித்து பூரி மாவு பதத்திற்குப் பிசையவும். இதை வில்லைகளாகத் தட்டி பொரித்தெடுக்கவும். சர்க்கரையைக் கெட்டி ஜீராவாக வைத்து வில்லைகளை அதில் நனைத்து தட்டில் பரவலாக வைக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

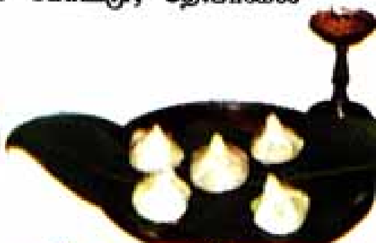


தேங்காய் பால் பாயசம்

தேவை : கடலைப் பருப்பு – 1 கப், பயத்தம் பருப்பு – 1 கப்,
வெல்லம் – 1 கப்,
தேங்காய் – 1, அரிசி – 1 ஸ்பூன்,
நெய் – தேவைக்கு.
நவக்கிரக தேங்காய் – சிறிது.

செய்முறை : பருப்புக்களை தனித் தனியாக வறுத்து குக்கரில் வேகவிடவும். தேங்காயை அரிசியுடன் அரைத்து இரண்டு பால் எடுக்கவும். வெல்லத்தைக் கொதிவிட்டு, வெந்த பருப்பு சேர்த்து, நறுக்கிய தேங்காயைப் போட்டு, தே.பாலை ஊற்றி அதிகம் கொதிவிடாமல் இறக்கவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 / 43

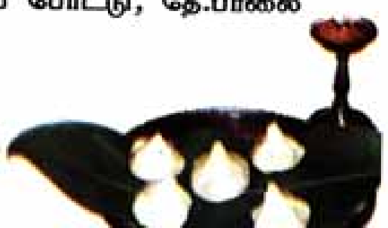
தேங்காய் பால் பாயசம்

தேவை : கடலைப் பருப்பு – 1 கப், பயத்தம் பருப்பு – 1 கப்,
வெல்லம் – 1 கப்,
தேங்காய் – 1, அரிசி – 1 ஸ்பூன்,
நெய் – தேவைக்கு.
நவக்கிரக தேங்காய் – சிறிது.

செய்முறை : பருப்புக்களை தனித் தனியாக வறுத்து குக்கரில் வேகவிடவும். தேங்காயை அரிசியுடன் அரைத்து இரண்டு பால் எடுக்கவும். வெல்லத்தைக் கொதிவிட்டு, வெந்த பருப்பு சேர்த்து, நறுக்கிய தேங்காயைப் போட்டு, தே.பாலை ஊற்றி அதிகம் கொதிவிடாமல் இறக்கவும்.

நைவேத்யம்







பயத்தம் பருப்பு பாயசம்

தேவை :

வறுத்த பயத்தம் பருப்பு – 1 கப்,

பொடித்த வெல்லம் – 2 கப்,

வறுத்த தேங்காய்த் துருவல் – 1 ஸ்பூன்,

ஏலப் பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்பை குக்கரில் வேகவைக்கவும். இரண்டு கப் தண்ணீரில் இரண்டு கப் வெல்லத்தைப் போட்டு, கொதிவிட்டு, வெந்த பருப்பைக் கொட்டி, மூன்று நிமிடங்கள் கொதிக்க வைத்து, தேங்காய் ஏலம் சேர்க்கவும்.

44 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



பயத்தம் பருப்பு பாயசம்

தேவை :

வறுத்த பயத்தம் பருப்பு – 1 கப்,

பொடித்த வெல்லம் – 2 கப்,

வறுத்த தேங்காய்த் துருவல் – 1 ஸ்பூன்,

ஏலப் பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : பருப்பை குக்கரில் வேகவைக்கவும். இரண்டு கப் தண்ணீரில் இரண்டு கப் வெல்லத்தைப் போட்டு, கொதிவிட்டு, வெந்த பருப்பைக் கொட்டி, மூன்று நிமிடங்கள் கொதிக்க வைத்து, தேங்காய் ஏலம் சேர்க்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

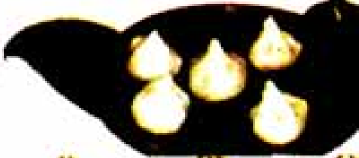
சொஜ்ஜி அப்பம் [கோதுமை]



தேவை : கோதுமை மாவு - 1 கப்,
வறுத்த பேணி ரவை - 1கப்,
தண்ணீர் - 2 கப்,
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 2 கப்.

செய்முறை : கோதுமை மாவை, நெய் சேர்த்து அப்பளமாக இடவும். ரவையை, தண்ணீரில் வேக வைத்து சர்க்கரை சேர்த்து [கேசரி போல்] உருண்டைகளாக்கவும். இந்த உருண்டைகளை, அப்பளங்களில் வைத்து மூடி, இலையில் தட்டி, தோசைக்கல்லில் தோசை போல் வார்த்து எடுக்கவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 43

சொஜ்ஜி அப்பம் [கோதுமை]



தேவை : கோதுமை மாவு - 1 கப்,
வறுத்த பேணி ரவை - 1கப்,
தண்ணீர் - 2 கப்,
நெய் - 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
சர்க்கரை - 2 கப்.

செய்முறை : கோதுமை மாவை, நெய் சேர்த்து அப்பளமாக இடவும். ரவையை, தண்ணீரில் வேக வைத்து சர்க்கரை சேர்த்து [கேசரி போல்] உருண்டைகளாக்கவும். இந்த உருண்டைகளை, அப்பளங்களில் வைத்து மூடி, இலையில் தட்டி, தோசைக்கல்லில் தோசை போல் வார்த்து எடுக்கவும்

நைவேத்யம்





பொட்டுக்கடலை லாடு

தேவை :

வறுத்த பொட்டுக் கடலை – 2 கப்,

பாகு வெல்லம் – 1 கப்,

அரிசி மாவு – சிறிதளவு.

செய்முறை : வெல்லத்தைச் சுத்தம் செய்து இளம்பாகாக வைக்கவும். கடலையில் சிறிது சிறிதாக பாகை ஊற்றி, கையால் அரிசி மாவு தொட்டுக் கொண்டு உருண்டை பிடிக்கவும். சத்தான பொட்டுக்கடலை லாடு நொடியில் தயார்!

46 Supplement to Mangayar Malar September 2007

பொட்டுக்கடலை லாடு

தேவை :

வறுத்த பொட்டுக் கடலை – 2 கப்,

பாகு வெல்லம் – 1 கப்,

அரிசி மாவு – சிறிதளவு.

செய்முறை : வெல்லத்தைச் சுத்தம் செய்து இளம்பாகாக வைக்கவும். கடலையில் சிறிது சிறிதாக பாகை ஊற்றி, கையால் அரிசி மாவு தொட்டுக் கொண்டு உருண்டை பிடிக்கவும். சத்தான பொட்டுக்கடலை லாடு நொடியில் தயார்!

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



பொருள்விளங்கா உருண்டை



தேவை :

பச்சரிசி, கடலைப் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, கோதுமை மாவு – தலா 1 கப், வெல்லம் – 3 கப்,

தேங்காய்ப் பால் – 1 டேபிள் ஸ்பூன், சுக்கு, ஏலப்பொடி – 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : பருப்புகளை தனித்தனியாக வறுத்து மாவாக்கவும். கோதுமை மாவை வறுக்கவும். எல்லாவற்றையும் கலந்து, உருட்டும் பதத்தில் காய்ச்சிய வெல்லப்பாகில் போட்டுக் கிளறி, ஆறியபின் உருண்டைகளாக்கவும். பொருள்விளங்குதோ இல்லையோ இதன் சுவை உங்கள் நாவில் விளங்கும்!

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 47

பொருள்விளங்கா உருண்டை



தேவை :

பச்சரிசி, கடலைப் பருப்பு, பயத்தம் பருப்பு, கோதுமை மாவு – தலா 1 கப், வெல்லம் – 3 கப்,

தேங்காய்ப் பால் – 1 டேபிள் ஸ்பூன், சுக்கு, ஏலப்பொடி – 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : பருப்புகளை தனித்தனியாக வறுத்து மாவாக்கவும். கோதுமை மாவை வறுக்கவும். எல்லாவற்றையும் கலந்து, உருட்டும் பதத்தில் காய்ச்சிய வெல்லப்பாகில் போட்டுக் கிளறி, ஆறியபின் உருண்டைகளாக்கவும். பொருள்விளங்குதோ இல்லையோ இதன் சுவை உங்கள் நாவில் விளங்கும்!

நைவேத்யம்



பொரித்த சொஜ்ஜி அப்பம்

தேவை :
மைதா மாவு – 1 கப்,
வறுத்த பேணி ரவை – 1 கப்,
தண்ணீர் – 2 கப்,
சர்க்கரை – 2 கப்,
நெய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்.

செய்முறை : மைதாவை நெய் சேர்த்து, அப்பளங்களாக இட்டு, கேசரி போல் செய்த ரவை, சர்க்கரை கலவையை அதற்குள் வைத்து மூடி, தட்டி பொரித்தெடுக்கவும்.

48 Supplement to Mangayar Malar September 2007



பொரித்த சொஜ்ஜி அப்பம்

தேவை :
மைதா மாவு – 1 கப்,
வறுத்த பேணி ரவை – 1 கப்,
தண்ணீர் – 2 கப்,
சர்க்கரை – 2 கப்,
நெய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : மைதாவை நெய் சேர்த்து, அப்பளங்களாக இட்டு, கேசரி போல் செய்த ரவை, சர்க்கரை கலவையை அதற்குள் வைத்து மூடி, தட்டி பொரித்தெடுக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ராஜ்மா சுண்டல்



தேவை : ராஜ்மா – 1 கப்,

வறுத்துப் பொடித்த தனியா, கடலைப் பருப்பு – தலா 1 ஸ்பூன்,

வறுத்தப் பொடித்த சிவப்பு மிளகாய் – 2 எண்ணிக்கை,

உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை – தேவைக்கு.

செய்முறை : ராஜ்மாவை பத்து மணி நேரம் ஊற வைத்து உப்புடன் குக்கரில் நன்கு வேக வைக்கவும். வெந்ததை வடிய வைத்து, தாளித்துக் கொட்டி அத்துடன் பொடி, பெருங்காயம் சேர்க்கவும்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 49

ராஜ்மா சுண்டல்

தேவை : ராஜ்மா – 1 கப்,

வறுத்துப் பொடித்த தனியா, கடலைப் பருப்பு – தலா 1 ஸ்பூன்,

வறுத்தப் பொடித்த சிவப்பு மிளகாய் – 2 எண்ணிக்கை,

உப்பு, பெருங்காயம், கறிவேப்பிலை தேவைக்கு.

செய்முறை : ராஜ்மாவை பத்து மணி நேரம் ஊற வைத்து உப்புடன் குக்கரில் நன்கு வேக வைக்கவும். வெந்ததை வடிய வைத்து, தாளித்துக் கொட்டி அத்துடன் பொடி, பெருங்காயம் சேர்க்கவும்.

நைவேத்யம்





வேர்க்கடலை சுண்டல்

தேவை :

வேர்க்கடலை [பச்சை] – 1 கப்

பச்சை மிளகாய் – 2

தேங்காய் துருவல் – 1 ஸ்பூன்

சீரகம், உப்பு, பெருங்காயம் தேவைக்கு

செய்முறை :

ஐந்து மணி நேரம் ஊறிய கடலையை குக்கரில் உப்பு சேர்ந்து வேக விடவும். தேங்காய், மிளகாய், சீரகத்தைப் பொடியாக்கி, தாளிப்பைப் போட்டு, வெந்த கடலையையும் சேர்த்துப் புரட்டவும்.

50 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



வேர்க்கடலை சுண்டல்

தேவை :

வேர்க்கடலை [பச்சை] – 1 கப்

பச்சை மிளகாய் – 2

தேங்காய் துருவல் – 1 ஸ்பூன்

சீரகம், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு

செய்முறை :

ஐந்து மணி நேரம் ஊறிய கடலையை குக்கரில் உப்பு சேர்த்து வேக விடவும். தேங்காய், மிளகாய், சீரகத்தைப் பொடியாக்கி, தாளிப்பைப் போட்டு, வெந்த கடலையையும் சேர்த்துப் புரட்டவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

நவதானிய சுண்டல்



தேவை : கொள்ளு, காராமணி, பச்சைப் பயிறு, காய்ந்த மொச்சை, சிவப்பு காராமணி, சிவப்பு பயிறு, பட்டாணி, கரப்பு, கொத்துக்கடலை, வெள்ளை கொத்துக் கடலை, வெள்ளை கொத்துக் கடலை – தலா ¼ கப்

என் (வறுத்துப் பொடித்தது) – 2 டேபிள் ஸ்பூன்

உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : தானியங்களை ஊறவைத்து, குக்கரில் உப்புடன் வேகவிடவும். வெந்ததும் நன்கு வடிய வைத்து தாளிப்பில் கலந்து, என்ளுப் பொடியைத் தூவவும்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 51

நவதானிய சுண்டல்

தேவை : கொள்ளு, காராமணி, பச்சைப் பயிறு, காய்ந்த மொச்சை, சிவப்பு காராமணி, சிவப்பு பயிறு, பட்டாணி, கரப்பு, கொத்துக்கடலை, வெள்ளை கொத்துக் கடலை, வெள்ளை கொத்துக் கடலை – தலா ¼ கப்

என் (வறுத்துப் பொடித்தது) – 2 டேபிள் ஸ்பூன்

உப்பு – தேவைக்கு.

செய்முறை : தானியங்களை ஊறவைத்து, குக்கரில் உப்புடன் வேகவிடவும். வெந்ததும் நன்கு வடிய வைத்து தாளிப்பில் கலந்து, என்ளுப் பொடியைத் தூவவும்.

நைவேத்யம்





ஸ்வீட் ராஜ்மா சுண்டல்

தேவை : ராஜ்மா – 1 கப்,
வெல்லம் – 1 கப்,
தேங்காய்த் துருவல் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய், சுக்குப் பொடி – தலா ½ ஸ்பூன்.

செய்முறை : பத்து மணி நேரம் ஊறிய ராஜ்மாவை பிரஷர் குக்கரில் வேக விடவும். வெல்லத்தைச் சுத்தப்படுத்தி கெட்டிப் பாகு வைக்கவும். ராஜ்மாவுடன், சுக்கு, நெய், தேங்காய்த் துருவலுடன் பாகைக் கொட்டிக் கிளறவும். சும்மா அதிரும் இந்த ராஜ்மா சுண்டலைச் சாப்பிட்டால்!

52 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



ஸ்வீட் ராஜ்மா சுண்டல்

தேவை : ராஜ்மா – 1 கப்,
வெல்லம் – 1 கப்,
தேங்காய்த் துருவல் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,
நெய், சுக்குப் பொடி – தலா ½ ஸ்பூன்.

செய்முறை : பத்து மணி நேரம் ஊறிய ராஜ்மாவை பிரஷர் குக்கரில் வேக விடவும். வெல்லத்தைச் சுத்தப்படுத்தி கெட்டிப் பாகு வைக்கவும். ராஜ்மாவுடன், சுக்கு, நெய், தேங்காய்த் துருவலுடன் பாகைக் கொட்டிக் கிளறவும். சும்மா அதிரும் இந்த ராஜ்மா சுண்டலைச் சாப்பிட்டால்!

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ஸ்வீட் பாசிப் பருப்பு சுண்டல்



தேவை :

பாசிப் பருப்பு - 1 கப் [வறுத்து]

வெல்லம் - ½ கப்

துருவிய தேங்காய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

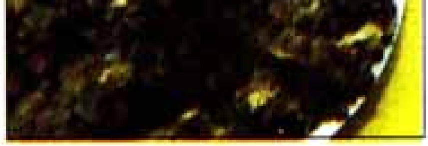
சுக்குப் பொடி - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பாசிப் பருப்பை மலர வேக வைத்து, உதிர்த்துக்கொண்டு, வெல்லப் பாகில் போட்டு, தேங்காய் துருவல், சுக்கு கலக்கவும்.

நைவேத்யம்

Supplement to Mangayar Malar September 2007 53

ஸ்வீட் பாசிப் பருப்பு சுண்டல்



தேவை :

பாசிப் பருப்பு - 1 கப் [வறுத்து]

வெல்லம் - ½ கப்

துருவிய தேங்காய் - 2 டேபிள் ஸ்பூன்,

சுக்குப் பொடி - 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : ஒரு மணி நேரம் ஊறிய பாசிப் பருப்பை மலர வேக வைத்து, உதிர்த்துக்கொண்டு, வெல்லப் பாகில் போட்டு, தேங்காய் துருவல், சுக்கு கலக்கவும்.

நைவேத்யம்



வெல்ல அவல்

தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,

வெல்லத் தூள் – ¼ தம்ளர்,

துருவிய தேங்காய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,

ஏலம், சுக்குப் பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அவலை சுத்தம் செய்து பத்து நிமிடங்கள் ஊற வைத்து, பிழிந்து வைக்கவும். இத்துடன் இதர அயிட்டங்களைக் கலந்து கொள்ளவும். வெல்ல அவல், உங்கள் பண்டிகையின் செல்ல நைவேத்தியமாகிவிடும்.

Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



வெல்ல அவல்

தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,

வெல்லத் தூள் – ¼ தம்ளர்,

துருவிய தேங்காய் – 1 டேபிள் ஸ்பூன்,

ஏலம், சுக்குப் பொடி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அவலை சுத்தம் செய்து பத்து நிமிடங்கள் ஊற வைத்து, பிழிந்து வைக்கவும். இத்துடன் இதர அயிட்டங்களைக் கலந்து கொள்ளவும். வெல்ல அவல், உங்கள் பண்டிகையின் செல்ல நைவேத்தியமாகிவிடும்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

தயிர் அவல்



தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,
நல்ல தயிர் – ½ தம்ளர்,
உப்பு, பெருங்காயம், கொத்துமல்லி தேவைக்கு.

செய்முறை : அவலைச் சுத்தம் செய்து கொள்ளவும். தயிரைக் கெட்டியாகக் கடைந்து, உப்பு மற்றும் இதரச் சாமான்களைக் கலந்து அவலை அதில் ஊறவிடவும். தேவைப்பட்டால் கடுகு தாளிக்கலாம்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 55

தயிர் அவல்



தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,
நல்ல தயிர் – ½ தம்ளர்,
உப்பு, பெருங்காயம், கொத்துமல்லி தேவைக்கு.

செய்முறை : அவலைச் சுத்தம் செய்து கொள்ளவும். தயிரைக் கெட்டியாகக் கடைந்து, உப்பு மற்றும் இதரச் சாமான்களைக் கலந்து அவலை அதில் ஊறவிடவும். தேவைப்பட்டால் கடுகு தாளிக்கலாம்.

நைவேத்யம்





புளி அவல்

தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,
நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் – 1
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு
மஞ்சள் பொடி – சிட்டிகை
எலுமிச்சைச் சாறு – 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : சுத்தம் செய்து, பத்து நிமிடங்கள் ஊறிய அவலை, கடுகு தாளித்து, உப்பு காரம் மற்றவையைச் சேர்த்து, கடைசியில் எலுமிச்சைச் சாறு கலக்கவும்.

56 Supplement to Mangayar Malar September 2007



புளி அவல்

தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,
நறுக்கிய பச்சை மிளகாய் – 1
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு
மஞ்சள் பொடி – சிட்டிகை
எலுமிச்சைச் சாறு – 1 டேபிள் ஸ்பூன்

செய்முறை : சுத்தம் செய்து, பத்து நிமிடங்கள் ஊறிய அவலை, கடுகு தாளித்து, உப்பு காரம் மற்றவையைச் சேர்த்து, கடைசியில் எலுமிச்சைச் சாறு கலக்கவும்.

என்றும் உங்களுடன் மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



எலுமிச்சை அவல்

தேவை : கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,

துருவிய கேரட், தேங்காய் – தலா 1 ஸ்பூன்,

பச்சை மிளகாய் – 2,

உப்பு, பெருங்காயம், கொத்தமல்லி – தேவைக்கு, எலுமிச்சை சாறு – 1 தேக்கரண்டி.

செய்முறை : பத்து நிமிடங்கள் ஊறிய அவலை நன்கு பிழிந்து கொள்ளவும். கடுகு, மிளகாய் தாளித்து, காயையும் ஒரு திருப்பு திருப்பி எலுமிச்சைச் சாறு மற்றவற்றைச் சேர்க்கவும். இச்சையைத் தூண்டும் இந்த எலுமிச்சை அவல்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 57

எலுமிச்சை அவல்

தேவை : கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,

துருவிய கேரட், தேங்காய் – தலா 1 ஸ்பூன்,

பச்சை மிளகாய் – 2,

உப்பு, பெருங்காயம், கொத்தமல்லி – தேவைக்கு, எலுமிச்சை சாறு – 1 தேக்கரண்டி.

செய்முறை : பத்து நிமிடங்கள் ஊறிய அவலை நன்கு பிழிந்து கொள்ளவும். கடுகு, மிளகாய் தாளித்து, காயையும் ஒரு திருப்பு திருப்பி எலுமிச்சைச் சாறு மற்றவற்றைச் சேர்க்கவும். இச்சையைத் தூண்டும் இந்த எலுமிச்சை அவல்.

நைவேத்யம்







தேங்காய் அவல்

தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,
தேங்காய் துருவல் – 1 கரண்டி,
சிகப்பு மிளகாய் – 2,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு
கடுகு, உ.பருப்பு, கறிவேப்பிலை தாளிக்க.

செய்முறை : பத்து நிமிடங்கள் ஊறிய அவலை நன்கு வடிய வைக்கவும். தாளிப்பில் தேங்காயைப் போட்டு ஈரம் போக வதக்கவும். இறுதியாக அவல் மற்றும் இதர அயிட்டங்களைச் சேர்க்கவும்.

58 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



தேங்காய் அவல்

தேவை :

கெட்டி அவல் – 1 தம்ளர்,
தேங்காய் துருவல் – 1 கரண்டி,
சிகப்பு மிளகாய் – 2,
உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு
கடுகு, உ.பருப்பு, கறிவேப்பிலை – தாளிக்க.

செய்முறை : பத்து நிமிடங்கள் ஊறிய அவலை நன்கு வடிய வைக்கவும். தாளிப்பில் தேங்காயைப் போட்டு ஈரம் போக வதக்கவும். இறுதியாக அவல் மற்றும் இதர அயிட்டங்களைச் சேர்க்கவும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



உப்புச் சீடை

தேவை : அரிசி மாவு - 1 கப், உளுத்தம் மாவு - 1½ ஸ்பூன், வெண்ணெய், தேங்காய்த் துருவல், ஊறவைத்த கடலைப் பருப்பு - தலா 1 ஸ்பூன், மிளகு பொடி, உப்பு, பெருங்காயம் எண்ணெ - தேவைக்கு பொரிக்க.

செய்முறை : அரிசி மாவை கோலம் போடும் பதத்திற்கு வெறும் வாணலியில் வறுத்து, சலித்து, உளுத்தம் மாவு மற்றும் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து உருண்டைகளாக உருட்டி ஈரம் போக, துணியில் உலர்த்தி பதினைந்து நிமிடங்கள் கழித்துப் பொரிக்கவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 59

உப்புச் சீடை

தேவை : அரிசி மாவு - 1 கப், உளுத்தம் மாவு - 1½ ஸ்பூன், வெண்ணெய், தேங்காய்த் துருவல், ஊறவைத்த கடலைப் பருப்பு - தலா 1 ஸ்பூன், மிளகு பொடி, உப்பு, பெருங்காயம் எண்ணெ - தேவைக்கு பொரிக்க.

செய்முறை : அரிசி மாவை கோலம் போடும் பதத்திற்கு வெறும் வாணலியில் வறுத்து, சலித்து, உளுத்தம் மாவு மற்றும் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து உருண்டைகளாக உருட்டி ஈரம் போக, துணியில் உலர்த்தி பதினைந்து நிமிடங்கள் கழித்துப் பொரிக்கவும்.

நைவேத்யம்







வெண்ணெய் சீடை

தேவை :

வறுத்த அரிசி மாவு – 1 கப்

வறுத்த உளுத்தம் மாவு – 1 ஸ்பூன்

வெண்ணை – 2 டேபிள் ஸ்பூன்

உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு

எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : சலித்த மாவுடன் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, சிறு உருண்டைகளாகச் செய்து துணியில் உலர்த்தவும். ஈரம் போனபின் பொரிக்கவும். 'கரகர' என வாயில் கரையும்.

60 Supplement to Mangaiyar Malar September 2007



வெண்ணெய் சீடை

தேவை :

வறுத்த அரிசி மாவு – 1 கப்

வறுத்த உளுத்தம் மாவு – 1 ஸ்பூன்

வெண்ணை – 2 டேபிள் ஸ்பூன்

உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு

எண்ணெய் – பொரிக்க.

செய்முறை : சலித்த மாவுடன் எல்லாவற்றையும் சேர்த்து, சிறு உருண்டைகளாகச் செய்து துணியில் உலர்த்தவும். ஈரம் போனபின் பொரிக்கவும். 'கரகர' என வாயில் கரையும்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!



வெல்லச் சீடை

தேவை :

வறுத்த அரிசி மாவு – 1 கப்,

வறுத்த உளுத்தம் மாவு – 1½ ஸ்பூன், வெல்லம் – 1 கப்,

வெள்ளை எள், நறுக்கிய தேங்காய் – தலா 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : மண் நீக்கி, காய்ச்சிய வெல்லத்தில் வறுத்து சலித்த மாவுகளைக் கொட்டவும். இதர அயிட்டங்களையும் சேர்த்துக் சிறிய உருண்டைகளாகச் செய்யவும். ஈரம் காய துணியில் உலர்த்தி, பொரித்தெடுக்கவும். ஸ்ரீ கிருஷ்ணனுக்கு இது ரொம்ப பிடித்தமாமே!

நைவேத்யம்



Supplement to Mangayar Malar September 2007 61



வெல்லச் சீடை

தேவை :

வறுத்த அரிசி மாவு – 1 கப்,

வறுத்த உளுத்தம் மாவு – 1½ ஸ்பூன், வெல்லம் – 1 கப்,

வெள்ளை எள், நறுக்கிய தேங்காய் – தலா 1 ஸ்பூன்.

செய்முறை : மண் நீக்கி, காய்ச்சிய வெல்லத்தில் வறுத்து சலித்த மாவுகளைக் கொட்டவும். இதர அயிட்டங்களையும் சேர்த்துக் சிறிய உருண்டைகளாகச் செய்யவும். ஈரம் காய துணியில் உலர்த்தி, பொரித்தெடுக்கவும். ஸ்ரீ கிருஷ்ணனுக்கு இது ரொம்ப பிடித்தமாமே!

நைவேத்யம்





கடலைப் பருப்பு லாடு

தேவை :

வறுத்த கடலைப் பருப்பு - 2 கப், சர்க்கரை [பொடித்தது] - 1½ கப், வறுத்த முந்திரி, ஏலம், சுக்குப் பொடி - சிறிதளவு, நெய் - ¼ கப்.

செய்முறை :

பருப்பை மாவாக்கி, எல்லாவற்றையும் கலந்து, சூடான நெய்யை விட்டு லாடு பிடிக்கவும். தேவைப்பட்டால் நறுக்கிய உலர்ப்பழங்கள் [ட்ரை ப்ரூட்ஸ்] சேர்க்கலாம்.

62 Supplement to Mangayar Malar September 2007



கடலைப் பருப்பு லாடு

தேவை :

வறுத்த கடலைப் பருப்பு - 2 கப், சர்க்கரை [பொடித்தது] - 1½ கப், வறுத்த முந்திரி, ஏலம், சுக்குப் பொடி - சிறிதளவு, நெய் - ¼ கப்.

செய்முறை :

பருப்பை மாவாக்கி, எல்லாவற்றையும் கலந்து, சூடான நெய்யை விட்டு லாடு பிடிக்கவும். தேவைப்பட்டால் நறுக்கிய உலர்ப்பழங்கள் [ட்ரை ப்ரூட்ஸ்] சேர்க்கலாம்.

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!

ரவா பூர்ணம்



தேவை :

ரவை – 1 தம்ளர் [வறுத்தது],

தண்ணீர் – 2 தம்ளர்,

தேங்காய்த் துருவல் – 2 ஸ்பூன்,

இஞ்சித் துண்டு – சிறிது.

கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு – தாளிக்கும் அளவு, மிளகாய், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : கடுகு தாளிப்பில், தண்ணீர் ஊற்றி உப்பு, பெருங்காயம் சேர்த்து, கொதித்தவுடன் ரவையைப் போட்டுக் கிளறவும். ஆறியதும் உருண்டைப் பிடித்து, ஒருமுறை ஆவியில் வேகவிட்டு இறக்கவும்.

நைவேத்யம்



Supplement to Mangaiyar Malar September 2007 63

ரவா பூர்ணம்

தேவை :

ரவை – 1 தம்ளர் [வறுத்தது],

தண்ணீர் – 2 தம்ளர்,

தேங்காய்த் துருவல் – 2 ஸ்பூன்,

இஞ்சித் துண்டு – சிறிது.

கடுகு, உளுத்தம் பருப்பு – தாளிக்கும் அளவு, மிளகாய், உப்பு, பெருங்காயம் – தேவைக்கு.

செய்முறை : கடுகு தாளிப்பில், தண்ணீர் ஊற்றி உப்பு, பெருங்காயம் சேர்த்து, கொதித்தவுடன் ரவையைப் போட்டுக் கிளறவும். ஆறியதும் உருண்டைப் பிடித்து, ஒருமுறை ஆவியில் வேகவிட்டு இறக்கவும்.

நைவேத்யம்





Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 3030/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar September 2007 issue



பயத்தம் பருப்பு கோசுமல்லி

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – ½ கப், துருவிய தேங்காய், காரட், வெள்ளரி – தலா 1 ஸ்பூன், உப்பு, கொத்துமல்லி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரைமணி ஊறிய பருப்பு, வெள்ளரி இரண்டையும் நன்கு நீர் போகப் பிழிந்து மற்றவற்றோடு சேர்த்து, பச்சை மிளகாய் தாளிக்கவும். செய்வதும் எளிமை! சத்துக்கும் குறைவில்லை!

தொகுப்பு : மாலதி சந்திரசேகரன்

கார்டூன்ஸ் : பிள்ளை; படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

Registered with the Registrar of Newspaper of India under No. 3030/75 * Registered No. TN / CC (S) DN / 170 / 06 - 08 * Licensed to post without prepayment under PMG's Licence No. WPP TN / CC (S) DN / 103 / 06 - 08* Registered as a Newspaper in Srilanka. Supplement to the Mangayar Malar September 2007 issue



பயத்தம் பருப்பு கோசுமல்லி

தேவை : பயத்தம் பருப்பு – ½ கப், துருவிய தேங்காய், காரட், வெள்ளரி – தலா 1 ஸ்பூன், உப்பு, கொத்துமல்லி – தேவைக்கு.

செய்முறை : அரைமணி ஊறிய பருப்பு, வெள்ளரி இரண்டையும் நன்கு நீர் போகப் பிழிந்து மற்றவற்றோடு சேர்த்து, பச்சை மிளகாய் தாளிக்கவும். செய்வதும் எளிமை! சத்துக்கும் குறைவில்லை!

தொகுப்பு : மாலதி சந்திரசேகரன்

கார்டூன்ஸ் : பிள்ளை; படங்கள் : ஸ்ரீஹரி

என்றும் உங்களுடன்
மங்கையர் மலர் தரத்திலும் நம்பர் 1 மகளிர் மாத இதழ்!